

Bryan Deleu VdF "Hurlu" (syrah) rouge 2024



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Bryan DELEU

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Hurlu

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Nous avons juste craqué à la dégustation de ce vin, sans même savoir comment il avait été élaboré. C'est tout simplement une très belle syrah septentrionale, sans aucune indication géographique :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BRYAN DELEU

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Bryan Deleu VdF "Hurlu" (syrah) rouge 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine

Hurlu : Révolutionnaire de la tradition populaire Lilloise et belge

Appellation : Vin de France

Cépage : Syrah

Age des vignes : 35 ans

Densité : 5500 pieds/ha

Terroir : Marnes argilo-calcaire

Culture : Viticulture raisonnée

Parcelle : Vignes sur les hauts plateaux de l'Ardèche, l'altitude permettant de garder un maximum de fraîcheur et de tension

Vinification : Vendange manuelle en petite caisse de 20 kg afin de respecter un maximum la vendange.

Vendange égrappée et foulée, levures indigènes.

15 jours de macération en cuve inox.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage : 12 mois en demi muids et fûts