



Boissy & Delaygue "La Touvière"



Type de vin
Rouge



Région & Appellation
Vallée du Rhône | Crozes-Hermitage



Cépages
100% Syrah

Producteur

Boissy & Delaygue à Tulette (26790)

Les sols sont granitiques, alluvions fluvio glaciaires avec quelques terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess. Le climat est tempéré, avec un vent quasi permanent qui souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien. La vinification débute par une sélection sévère des grappes, selon deux critères la maturité et l'état sanitaire. La vendange est totalement égrappée. La macération fermentaire se fait avec des techniques d'extractions, telles que le remontage, le pigeage et le délestage. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 12 mois en cuve inox.



Dégustation



Robe d'un rouge rubis, limpide, aux nuances brun violette. Nez subtil, complexe, aux agréables arômes de fruits frais, épicés, et aux notes légèrement grillées. Bouche structurée, aux arômes fruités, épicés et aux tanins élégants.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6



Voir le produit sur
[agvins.fr](https://www.agvins.fr)

✉ contact@agvins.fr

☎ 05 56 500 800

📠 05 56 431 488

📍 4 rue roger Touton
33000 Bordeaux

Siret 339 137 892 00036

APE 4634Z

TVA FR01 399 137 892

N° accise FR 003 060 E 0575