

SYRAH & DIOLINOIR

CLOS DES ABBAYES

Perché en haut de pentes à plus de 30%, le Clos des Abbayes étale ses 4,7 hectares au cœur du Dézaley, l'appellation la plus emblématique de Lavaux, située entre Cully et Rivaz. Façonnés par les mouvements glaciaires, les coteaux s'étirent en terrasses et comptent de nombreux bancs de « Poudingue ». Ces résidus de moraine donnent un sol argileux et calcaire conférant au vin une rare complexité.

Un terroir exceptionnel pour des vins d'exception.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol: argileux calcaire, structure d'origine fluvio-glaciaire

Superficie: 0,6 hectare

Cépage: Syrah et Diolinoir

Culture: Treille le long des murs

Vinification: en barrique, moitié neuve

Exposition: sud, sur une pente à plus de 30%

DÉGUSTATION

Robe rouge foncé avec des reflets violacés. Le nez est racé et puissant. Il exhale des notes de réglisse, de cuir et d'épices. Des arômes de torréfaction résultant de l'élevage en barrique viennent compléter le bouquet. En bouche le vin se déploie avec beaucoup de rondeur. La trame tannique est dense avec un très beau fondu. D'une structure impressionnante, il offre une finale élégante et étonnamment fraîche, lui conférant un très bel équilibre.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 17°C. C'est le vin idéal pour accompagner le gibier. Il fera fureur sur une selle de chevreuil et accompagnera à merveille les viandes confites à feu doux pendant de longues heures.