

# Cuvée Paul

**Cépage**: 100% syrah

**Age des vignes**: 25-35 ans

**Type de sol**:

Alluvions caillouteuses du quaternaire; Haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère, cailloutis surmontés d'une frange altérée de teinte brune, réserve hydrique variable.

**Vinification**:

fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour une durée d'un an.

**Dégustation**:

Couleur intense, nez complexe de fruits rouges, vins très rond avec de la matière et une finale structurée; mérite un vieillissement de quelques années.



**Domaine de la ville rouge**

355, route de la ville rouge 26600 Mercurol

Tél: 04 75 07 33 35

Email: [la-ville-rouge@wanadoo.fr](mailto:la-ville-rouge@wanadoo.fr)