

Domaine Verzier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

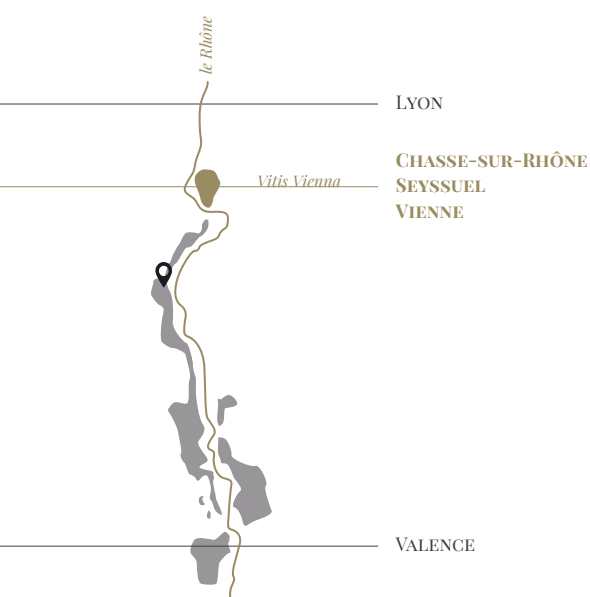


« *L'esprit d'un grand vin, de la vigne jusqu'à la bouteille, c'est le respect de sa nature vivante, l'expression de la pureté de son terroir et l'intégration de sa complexité par l'humain.* »

Exploitation familiale existant depuis près de deux siècles, notre domaine Verzier s'étend aujourd'hui sur une quinzaine d'hectares de vignes autour de Chavanay. Nous sommes en plein cœur des appellations Saint-Joseph et Condrieu, terroirs historiques de notre famille. Le respect du vivant, des sols et de la biodiversité sont ancrés dans nos valeurs depuis toujours, c'est pour cela que nous sommes

certifiés en Agriculture Biologique et Biodynamique.

Seyssuel et ses grands terroirs nouvellement recultivés sont pour nous un nouveau défi pour créer de nouveaux vins avec de nouvelles typicités. Il a suffi d'un peu d'ambition et de quelques opportunités à Maxime, la nouvelle génération, pour que la machine soit lancée et que les premiers plants de syrah soient plantés en 2017.



9 7 LIEU-DIT IZERAS
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 87 06 36

maxime@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com



ŒNOTOURISME

VENTE AU DOMAINE du lundi au samedi 10h-18h

VISITE ET DÉGUSTATION *

*SUR RÉSERVATION



PREMIÈRE LUEUR

Les vignes

Cépage

100% syrah, vignes de 5 ans d'âge

Terroir

Sous-sol de gneiss ocellé, sol schisteux et caillouteux, assez léger. Climat subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs

Viticulture

Bio et biodynamique, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuvillage, suppression des entre-coeurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.

Rendement

30 hL/ha

Vendanges

Manuelles à maturité (11 et 23 Septembre 2020), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 kg.

En cave

Vinification

Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante

Type de vinification

100% grappes entières. Durée 30 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées

Élevage

Élevage durant 12 mois en fûts (demi-muids de 500 L)
Filtration tangentielle



vin rouge

