

CORTONA

« SYRAH » 2022

Stefano Amerighi



Situation : Le domaine Stefano Amerighi naît du désir, mûri au fil des ans, de réussir à produire une grande Syrah, grâce à la tradition paysanne de la famille Amerighi, à la passion et connaissance du monde du vin, ainsi que la pratique de l'agriculture biodynamique.

Stefano fut disciple d'Alain Graillot, un des papes de Crozes-Hermitage. L'éthique de cette exploitation : l'absence complète de correctifs et le foulage du raisin à l'ancienne, avec les pieds, font de ce vin un véritable reflet du raisin de l'année. Cette Syrah a été élaborée à partir de raisins qui ont mûri « au sommet » du vignoble de Canonici. 30 parcelles vinifiées séparément, avant assemblage. Affiné en bouteille pendant deux ans et demi, ce vin est un « trésor de famille ».

Cépage : Syrah 100%

Terroir : Schito-Argileux

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2035

Observations : La Syrah de Stefano relate toute la maîtrise de ce travail particulier. Elle est intensément parfumée, sa texture est riche, dense, pulpeuse, sombre, et exprime à merveille la personnalité de sa parcelle dans un concentré de fruits noirs. En dégustation, les saveurs naturelles au terroir explosent avec profusion sur une succulente longueur de bouche.

Quelques accords : Côte de bœuf grillée, Magret de canard, Joue de bœuf braisée, Faisan rôti, Lièvre à la royale...

