



Histoire : L'implantation de la vigne à Seyssuel est fort ancienne et remonte, semble-t-il, à l'époque où Vienne reçut le titre de colonie romaine. Au Moyen Age, la vigne était encore omniprésente dans les environs proches de Vienne. A Seyssuel, la production de vin, était développée sur une centaine d'hectares. Après un remarquable développement jusqu'au XV^e siècle, en janvier 1563, un froid terrible entraîne la soldatesque à brûler meubles, clôtures, arbres fruitiers, ceps de vigne. Le vignoble fut rétabli après ces troubles et en 1684 on comptait environ deux cent quarante parcelles sur le territoire de Seyssuel. Mais en 1883 le phylloxéra ravagea le vignoble. Ce n'est que récemment que quelques vigneron, reconnaissant la valeur exceptionnelle de ce terroir, décidèrent de faire renaître ce vignoble.



Cuvée Saxeolum : Cuvée élaborée depuis le millésime 2003, c'est une parcelle de 2 hectares situés dans les coteaux de Seyssuel, bénéficiant d'une orientation plein sud. Saxeolum vous séduira par son style unique d'arômes torrifiés et épicés.

Géologie du sol : Schistes quartzeux et schistes micacés.

Encépagement : 100 % Syrah, rendement compris entre 26 Hl/Ha et 29Hl/Ha.

Vinification : Le vignoble : Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 30 Kg. Le chai : Tri des grappes sur table de tri, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage, macération et fermentation dans des cuves thermo régulées de faible volume et fermentation malolactique en fûts.

Elevage : 100% fûts neufs français pendant 18 à 22 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :

ASPECT VISUEL : *Robe rubis, limpide et brillante.*

ASPECT OLFACTIF : *Nez d'une grande complexité, fruits noirs, épices douces finement boisées et torrifiés.*

ASPECT GUSTATIF : *Bouche ample et généreuse, tanins soyeux, finale persistante*

Température de service : 16 à 18 °C à carafier sur la jeunesse 2 à 4 heures avant le service.

Accord mets / vins : Viandes rouges et plats en sauce.

Les millésimes : Potentiel de garde 10 à 15 ans.

