



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 SIXTUS : Cuvée élaborée depuis le millésime 2004, c'est une parcelle de 4 hectares situés dans les coteaux de Seyssuel, bénéficiant d'une orientation plein sud.

Géologie du sol : Schistes quartzeux et schistes micacés.

Encépagement : 100 % Syrah, rendement compris entre 29 Hl/Ha et 35Hl/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 : 10 % fûts neufs français et 40 % de fûts de 2 à 3 vins pendant 12 à 14 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :

ASPECT VISUEL : *Robe profonde couleur cerise noire.*

ASPECT OLFACTIF : *Nez intense et aromatique d'épices douces et de fruits mûrs.*

ASPECT GUSTATIF : *Attaque franche et bien structurée.*

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

Accord mets / vins : Viandes braisées, viande blanche.

Les millésimes : Potentiel de garde 8 ans.

