

Upsilon



Terra Noé est un symbole de la sauvegarde et de la renaissance de la biodiversité en Ardèche. Dans un océan de vignes, au cœur d'une nature sauvage et préservée, le Domaine se dresse fièrement comme un bateau amiral, vitrine d'un vignoble d'exception et du savoir-faire des Vignerons Ardéchois.

Issu d'une démarche solidaire unique en Ardèche, ce domaine appartient déjà à 900 sociétaires qui en sont collectivement propriétaires. La salle de réception du Domaine offre un cadre exceptionnel pour l'organisation d'évènements, soirées, séminaires, dans un écrin de verdure.

Upsilon, en hommage à l'étoile « Upsilon Ceti », étoile géante de la constellation de la Baleine visible à l'œil nu depuis le Domaine, lieu privilégié pour observer le ciel avec une vue



SYRAH - INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE ARDECHE



TERROIR

La Syrah qui compose cette cuvée est issue de vieilles vignes, âgées de 27 à 29 ans, plantées aux abords du Domaine, sur un sol argilo-calcaire plus ou moins caillouteux; les parcelles sont exposées sud - sud-ouest.

Les vignes sont travaillées de la façon suivante :

- 2 rangs sur 3 sont travaillés afin d'aérer les sols et éviter une concurrence végétale trop importante.
- la plupart des rangs sont semés en engrais vert de novembre à mai.
- un épamprage sévère est pratiqué,
- le relevage se fait en deux temps,
- le rendement est limité à 35 hl par hectare.



VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont acheminés en cave où ils passent par une première phase de sélection avec un éraflage et un tri qualitatif. Les grappes sont ensuite délicatement convoyées jusqu'au pressoir.

La fermentation alcoolique se déroule de façon traditionnelle. Une fois la fermentation terminée, le vin est élevé sous marc à une température constante de 28°C.

Après dégustation, vient le temps du décuvage, puis l'élevage en fût de chêne.

Début décembre, après 11 mois d'élevage, ce sont 4 500 bouteilles qui ont été conditionnées en caisse bois.



CARACTÈRE

Cette cuvée offre une robe sombre avec des reflets violets, un nez puissant et complexe mariant fruits noirs (cerises burlat, confiture de mûres) et un boisé élégant aux notes de torréfaction.

A la dégustation les notes de fruits mûrs se mêlent à celles de l'amande grillée. Upsilon rouge dispose d'un potentiel de vieillissement de plus de 10 ans, ses tanins deviendront de plus en plus soyeux et fondus.

Un vin de garde par excellence !

