



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

SYRAH

« Confluence »

2021



HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

C'est au confluent du Rhône et de la Loire, au sud de Chavanay, que sont plantées les parcelles de Syrah du Domaine De Boisseyt. Le terroir est composé de granite fortement décomposé avec une faible couche d'argile en surface.

Cépage : 100% Syrah

Âge moyen des vignes : 30 ans

Densité : 7 000 pieds à l'hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en caissettes. La vinification s'effectue par parcelle en cuve de 30 HL. Les levures indigènes permettent la fermentation.

La vinification est propre à la nature de la parcelle afin de respecter au mieux le raisin et le terroir.

Des remontages doux à la manière d'une infusion sont effectués tous les 2 jours.

7 mois d'élevage en barriques de 2 vins.

DÉGUSTATION

Ce vin présente les caractéristiques typiques de la Syrah : un nez intense et pur de fruits rouges et noirs, avec une bouche friande d'une texture souple et salivante.

ACCORDS PARFAITS

Cette Syrah « Confluence » accompagnera parfaitement les viandes rouges, les canettes farcies ou les magrets rôtis.