

**Nouveauté
100% Syrah !**



Vin de France Rouge

Présentation

La cuvée **Akpé Dada Dzodzome** qui veut dire « **Merci Mère Nature** » vient rendre hommage à mes origines Togolaises et à mon attachement pour cette gastronomie divine. Ce vin est issu à 100% du **cépage Syrah** avec un élevage d'une seule barrique qui nous permet d'élaborer un vin d'exception en quantité très limitée dans la catégorie « Vin De France » (500 bouteilles).

Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de nombreuses actions qui me tiennent à cœur pour le développement de la biodiversité et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations.

Vinification

Une fois récoltés, les raisins sont **égrappés** puis placés dans une **cuve en béton** où la fermentation se déroule à température contrôlée pendant environ 15 jours.

Lorsque le vin a fini sa fermentation alcoolique puis sa fermentation malolactique, il est décuvé pour être placé dans une cuve inox afin de laisser déposer les lies pendant 1 mois.

Enfin, le vin est considéré comme « propre » et mis en fût de chêne pour l'élevage jusqu'à ce qu'en dégustation nous considérons que la qualité est à son apogée.

Pour ce Millésime 2023 il aura passé **19 mois en Fût de Chêne**.

L'accord parfait

Pour les connaisseurs de la gastronomie Togolaise, cette cuvée accompagnera à merveille : Fétéri, Gboma, Décou avec agouti fumé, Hanvi Dokpome pour les grandes occasions.

Cette cuvée accompagnera également les autres cuisines d'Afrique aux multiples épices, même celles comprenant le poisson ou les viandes fumées !

Enfin, pour la gastronomie Française, nous la conseillons avec des pièces de gibier en sauce civet ou rôties, des plateaux de charcuterie/fromage artisanaux, Raclette, Tartiflette puis fromages forts et crémeux. Elle se marie très bien aussi avec le chocolat.



Conservation

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une température inférieure à 20°C, de préférence dans l'obscurité et ne pas subir de choc trop important lors des variations de températures.

Dégustation

Degré : **13,5%** vol.

Température de dégustation : **entre 15 et 18°C**

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56

contact@domainedeladeydiere.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon

