

# HISTOIRE SYRAH DE GOSSSES

2023

VIN DE FRANCE

*Ça commence comme une histoire de gosses, et ça finit par une syrah fraîche, accessible, qui incarne deux enfants du pays, Hugo & Pauline.*

Un nez floral aux notes épicées, une bouche fraîche sur des arômes de fruits mûrs, une finale longue et persistante, voici une syrah typique du Rhône septentrional.

---

**Cépage :** 100% syrah

**Sols :** pentes de leptynite (gneiss) sur un substrat de marnes calcaires.

**Vinification :** 100% éraflée.  
Macération 10 à 15 jours.

**Élevage :** 12 mois en cuve béton et demi-muids (500-600 l).  
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
[contact@hpvilla.fr](mailto:contact@hpvilla.fr)

# HISTOIRE SYRAH DE GOSSSES

2022

IGP COLLINES RHODANIENNES

*Ça commence comme une histoire de gosses, et ça finit par une syrah fraîche, accessible, qui incarne deux enfants du pays, Hugo & Pauline.*

Un nez floral aux notes épicées, une bouche fraîche sur des arômes de fruits mûrs, une finale longue et persistante, voici une syrah typique du Rhône septentrional.

---

**Cépage :** 100% syrah

**Sols :** pentes de leptynite (gneiss) sur un substrat de marnes calcaires.

**Vinification :** 100% éraflée.  
Macération 10 à 15 jours.

**Élevage :** 12 mois en demi-muids (500-600 l) et 1/3 en cuve inox.  
Soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
[contact@hpvilla.fr](mailto:contact@hpvilla.fr)