



CROZES-HERMITAGE ROUGE

EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône dans la partie Sud. Quelques plaquages de loess (dépôts éoliens).

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception dédiée aux raisins bios. Vinification des raisins biologiques en cuve béton et inox, isolés par terroirs. Extraction par délestage en début de FA puis remontages et pigeage selon l'avancement de la FA. Cuvaison de 25 jours autour de 28°C.

Date de décuvage fixée par des dégustations régulières.

Elevage :

En cuve béton et cuve inox pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Robe Rouge rubis, brillante aux reflets très violets.

Arômes Très expressifs sur le poivre blanc, la violette et le cassis.

Bouche Marquée par les fruits rouges (framboise, cassis), des tanins soyeux et une finale sur la fraîcheur, typique Syrah septentrionale.

Beaucoup de caractère sur cette cuvée, vinifiée traditionnellement

Harmonie mets-vins :

À servir avec des aiguillettes de canard à l'orange, une caillette ou bien une côte de bœuf grillée.

Température de service :

16 - 18°C

