



# MOUVEMENT PERPÉTUEL

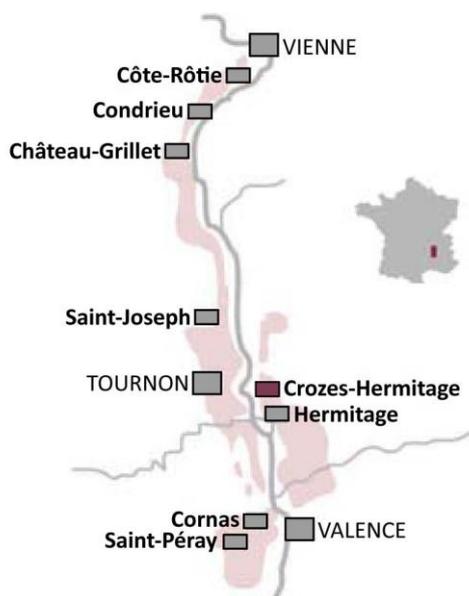
## Crozes-Hermitage

### Rouge 2017

SANS SULFITES AJOUTÉS

Mis en bouteille à la propriété

#### Situation géographique



Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône. L'appellation s'étend sur onze communes environnant Tain l'Hermitage.

**Cépage** Syrah

**Terroir**

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess au sud de l'appellation

**Climat**

Continental d'influence méditerranéenne

**Vinification**

Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité. Cuvaision de 10 à 16 jours avec des méthodes douces d'extraction. Contrôle des températures de fermentation et de macération autour de 27°. Fermentation malolactique en cuve.

**Élevage**

En cuve, pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit. Pas d'ajout de SO2 tout au long de la vinification et de l'élevage.

**Note des Œnologues**

**Robe** : intense et profonde aux reflets violets  
**Nez** intense et gourmand sur les fruits mûrs  
**La bouche** est croquante et savoureuse avec une belle structure et des tanins fins. Belle palette aromatique de fruits murs (mûre, cassis, cerise) accompagnée d'une touche de violette. La finale, sur la fraîcheur, est persistante.

**Harmonie mets-vins**

A servir en accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages

**Température de service**

16 à 18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France

[cavedetain.com](http://cavedetain.com) - [facebook.com/cavedetain](https://facebook.com/cavedetain)

CHR17 sans sulfite Mouvement Perpetuel.doc

