

# CROZES-HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 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. Quelques plaquages de loess.

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox ou béton thermo-régulée. Cuvaison de 20 à 25 jours avec des méthodes douces d'extraction : pigeage, délestage et remontage réguliers selon l'avancement de la fermentation. Maintien des températures de fermentation et de macération autour de 26°. Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage.

## **Elevage :**

60% en cuve, de 9 à 12 mois, pour préserver la fraîcheur du fruit ; les 40% restants en fûts de chêne de 400L de différents âges pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** rouge grenat aux reflets violets.

**Arômes :** fruits noirs, épices (poivre blanc) et une pointe florale (violette)

**En bouche :** bien équilibrée avec une structure soyeuse et élégante. La finale est marquée par des fruits mûrs, les épices orientales et l'eucalyptus.

## **Harmonie mets-vins :**

En accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages.

## **Température de service :**

16 - 18°C