



# EPSILON

## HERMITAGE ROUGE 2007

SELECTION PARCELLAIRE

Mis en bouteille à la Propriété

### Situation géographique

Cru légendaire des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

### Cépage

Syrah

### Terroir

Granitique avec des alluvions fluvioglaciales, en terrasses.

### Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum.

### Vinification

Vin issu de deux terroirs d'exception (les Bessards et le Méal), plantés de vieilles vignes. Raisins récoltés à complète maturité des baies. Longue cuvaison permettant l'extraction de toute la richesse et la complexité, suivie par l'écoulage des vins « chauds » directement en barriques neuves de chêne français.

### Élevage

Seuls des bois aux grains très fins, sélectionnés par des Maîtres tonneliers, contribuent à l'élevage d'Epsilon.

**Robe :** Noire, très profonde.

**Arômes :** Nez de fruits noirs, très légèrement compotés, accompagnés de notes de moka, de cuir doux et de poivre. Une touche mentholée apporte de la fraîcheur.

**En bouche :** Les tanins sont présents avec beaucoup de finesse et d'une remarquable densité. Superbe longueur, racée et complexe.

S'harmonisera avec une viande goûteuse en sauce, un gibier par exemple.

### Température de service

16 – 18°C.

### Note des Œnologues

### Harmonie mets-vins

