



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

