

HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2017 BASSES TERRASSES

Mis en bouteille à la propriété



93/100



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Sol brun, sablo caillouteux perméable sur cailloutis des basses terrasses du wurm et sol brun calcaire argilo-limoneux.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Vinification :

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C-30° avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et un délestage en début de macération. Maintien des cuves à 30°C en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Entonnage à chaud pour réaliser la FML sous bois.

Elevage :

En fûts de 400L de 2 vins (25%) et en pièces bourguignonnes de 228L de différents âges : neufs (15%), de 1 vin (30%), de 2 vins (5%) et de 5 vins (25%) pendant 18 mois

Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis très foncé

Arômes : nez dominé par les fruits macérés encore frais, accentué par des épices, de légères notes de sous bois et de truffe.

En bouche : on retrouve le bel équilibre du millésime 2017 avec des tanins ronds et une finale légèrement chaleureuse. L'élevage sous bois complète la palette aromatique. Comme tous les Hermitage, ce vin exprimera tout son potentiel dans quelques années.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement les viandes mijotées ou une pièce de canard ou de bœuf grillée. Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromages à pâte molle affinés.

Température de service :

16 - 18°C