

# HERMITAGE ROUGE LE TEMPS D'UNE RENCONTRE 2019

*Mis en bouteille à la propriété*

Cuvée réalisée avec  
Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007  
et Gaëtan Bouvier, chef sommelier du restaurant Saisons à Ecully et Meilleur Sommelier de France 2016



## **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## **Cépage :**

Syrah

## **Terroir :**

Cette cuvée est l'assemblage de trois sélections : Coteau Du Puits-Gambert (60%) issue des hautes terrasses du Rhône à galets de calcaire, Granit (30%) et Thouet (10%) provenant de sols profonds de limon sablo-argileux.

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Chaque sélection a été vinifiée séparément puis assemblée. La macération est traditionnelle en cuve béton à 26-28° avec des remontages réguliers et des délestages en début de fermentation. Les cuves sont maintenues à 32° en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. L'entonnage est réalisé à chaud pour effectuer la fermentation malolactique sous bois.

## **Elevage :**

L'élevage est réalisé pour 10 % en fûts de 400L et pour 90% en pièces bourguignonnes de 228L et d'âges différents : neufs (35%), de 5 vins (10%) et de 6 vins (55%).

## **Notes de dégustation :**

*« Quelques reflets violacés ornent une belle robe grenat.*

*Le nez se développe avec une intensité gourmande et engageante. Les senteurs rappellent les fruits noirs tels que la mûre, la myrtille, légèrement relevées par des notes de fumée chaude, de bois noble, et de poivre noir.*

*La bouche est ample, imposante et équilibrée, caractérisée par une texture charnue et soyeuse, où les tanins racés apportent un relief à la fois massif et raffiné.*

*La finale est fraîche offrant des arômes de petites baies noires avec une grande intensité.*

*Un Hermitage opulent et délicieusement accessible.*

*En accompagnent d'une belle pièce de viande rouge (Bœuf, Canard) sagement mijotée ou relevée d'un jus épicé.*

*À servir dans les 3 prochaines années pour apprécier son opulence et ses senteurs de fruits noirs, ou à garder quelques années en cave afin de découvrir une structure qui deviendra plus soyeuse et des arômes plus complexes.*

*À servir à 17° »*

**Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007**