

# CROZES-HERMITAGE ROUGE BIOLOGIQUE SANS SULFITES AJOUTES 2021

*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. Macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'expression du fruit. Cuvaison de 18 jours avec des méthodes douces d'extraction (pigeages et remontages). Contrôle des températures de fermentation et de macération autour de 26°. Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage.

## **Elevage :**

En cuve béton, pour conserver la pureté et la fraîcheur du fruit. Pas d'ajout de SO<sub>2</sub> tout au long de la vinification et de l'élevage.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Rubis, d'une belle intensité.

**Arômes** Nez typique de la Syrah : poivre blanc et fruits rouges frais (cassis, myrtille)

**En bouche :** Bel exemple d'équilibre : de la fraîcheur avec des arômes de fruits rouges très frais, relevés par une pointe de poivre blanc. La structure tannique est souple. La finale est persistante et tonique.

## **Harmonie mets-vins :**

A servir à l'apéritif, assez frais ou en accompagnement de viandes rouges grillées et de fromage à pâte molle.

## **Température de service :**

16 - 18°C