

HERMITAGE ROUGE VIN BIOLOGIQUE 2018

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône.

Cépage :

Syrah

Terroir :

Terrasses alluvionnaires à galets roulés et sols de loess

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Réception dédiée et vinification entièrement séparée.

Fermentation traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : un délestage en début de macération puis des remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc. Macération post-fermentaire à chaud (30°-32°). Cuvaison de 29 jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Entonnage à chaud pour réaliser la FML sous bois.

Elevage :

Pendant 18 mois : 45% en fûts de 1 vin (400L) et 55% en fûts de 3 vins

Notes de dégustation :

Robe : rouge aux reflets violets, intense et profonde

Arômes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices

En bouche : ronde et solaire aux tanins soyeux. On y retrouve des fruits rouges concentrées, des notes d'anis et de pivoine.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses grillées ou mijotées. A marier avec le magret de canard.

Température de service :

16 - 18°C