

CROZES-HERMITAGE ROUGE LES HAUTS DU FIEF 2019

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Fev. 2022 – **90/100**



Janv 2022 Joe Czerwinski-
91/100



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 dans la partie sud. Quelques plaquages de loess.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélections de vieilles vignes vinifiées séparément jusqu'à l'assemblage final où seules les sélections les plus parfaites seront conservées. Egrappage et foulage de la vendange. Vinification traditionnelle en cuve inox ou béton de petit volume. Contrôle des températures de fermentation autour de 28°C pour préserver les qualités intrinsèques du fruit. Cuvaïson longue de 3 semaines avec augmentation de la température autour de 30°C pour compléter l'extraction des arômes et de la couleur. Pigeage et remontages selon dégustation pour une extraction douce et adaptée. Ecoulage selon dégustation.

Elevage :

Elevage en fûts de 400L de 1 à 5 vins, sur lies fines pendant 17 mois. Fermentation malolactique sous bois pour une meilleure contribution aromatique du bois

Notes de dégustation :

Robe : Rouge profond et brillant avec des reflets violets

Arômes de fruits noirs d'une belle maturité tout en gardant de la fraîcheur.

En bouche : Ronde et opulente avec des tanins veloutés. Les arômes typiques de la Syrah s'expriment tout en finesse : cassis, réglisse, mûre. La finale est longue et élégante.

Harmonie mets-vins :

En accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages.

Température de service :

16 - 18°C