

# CROZES-HERMITAGE ROUGE LES HAUTS DU FIEF 2020

*Mis en bouteille à la propriété*

**JEB DUNNUCK**

Dec. 2022 – 92/100



## **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. Cuvaison 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 neufs (42%), de 3 vins (46%) et de 5 vins (12%) sur lies fines pendant 17 mois. Fermentation malolactique sous bois pour une meilleure contribution aromatique du bois

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Rouge grenat très profond et brillant

**Arômes :** nez marqué par des notes de fruits macérés d'une grande maturité. Les épices orientales sont intenses. Les terroirs du nord apportent une certaine fraîcheur en accentuant la minéralité du vin

**En bouche :** Suave et chaleureuse avec des tanins très veloutés. L'amplitude en bouche est exceptionnelle. Ce millésime présente un grand potentiel de garde.

## **Harmonie mets-vins :**

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

## **Température de service :**

16 - 18°C