



Decanter
93/100
Andrew Jefford,
March 2017


Joe Czerwinski, 91/100,
Dec. 2017


Médaille d'Or - 2018

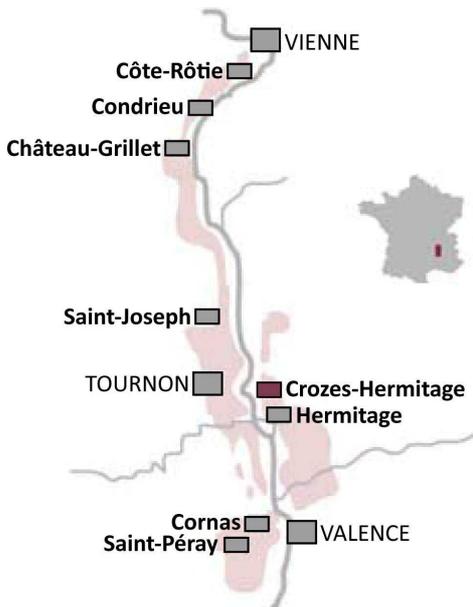
EPURE

Crozes-Hermitage
Rouge 2015

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique



De ce très grand millésime
ont été produits
2800 bouteilles et
1200 magnums.

Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

Cépage

Syrah

Terroir

D'origine alluvionnaire issu des hautes terrasses du Rhône à galets, caillouteuses. Ces sols sont beaucoup plus anciens que la terrasse des Chassis, ils sont aussi plus argileux et plus frais (altitude 240m).

Climat

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification

Sélection de parcelles dans le secteur de 'La Baume' sur le plateau de la tour de Mercuriol. Rendements très faibles (moins de 40hl/ha), vendange égrappée et vinification en cuve béton dédiée. Macération préfermentaire à froid (3-4 jours), puis fermentation traditionnelle en cuve. Délestages et pigeages en début de fermentation, ainsi que des remontages réguliers pour une extraction douce des tanins et des arômes. Macération post fermentaire à chaud (30°C) avec dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage (cuvaïson 30 jours). Pressurage au pressoir vertical, puis entonnage à chaud pour réaliser la fermentation malo-lactique sous bois.

Élevage

Sur lies fines en fûts de chêne de 400L, de 1 et 2 vins, pendant 15 mois

Robe : rouge-noir très intense, reflets violets

Le Nez témoigne de l'excellente maturité de cette cuvée: fruits noirs très mûrs, presque confiturés, violette et poivre gris

Note des Oenologues

Bouche d'une rare complexité : confiture noire, fleurs fraîches, chocolat noir et une pointe de fumé. Les tanins sont veloutés et soyeux, et la finale est longue et ample. Ce vin est un parfait exemple de la générosité du Crozes-Hermitage et du magnifique équilibre du millésime 2015 !

Harmonie mets-vins

Grillades, côte de bœuf, agneau de 7 heures ou viandes en civet mais également avec une large palette de fromages au lait cru

Température de service

De 16 à 18°C

Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

CHR15 EPURE.docx

