



HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2018

Mis en bouteille à la propriété - Disponibilité en Magnum et Jeroboam
millésime 2021



Janv. 2023 - **94/100**

JEB DUNNUCK

Dec. 2020 - **91/100**



2 étoiles
+ coup de cœur**

John Livingstone-Learmonth

Drink Rhône (UK)
Nov. 2019 - *****(*)**



Joe Czerwinski
Dec. 2021 **90/100**

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granit et terrasses alluvionnaires à galets roulés

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Vinification :

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et un délestage en début de macération. Maintien des cuves à 30°C en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Cuvaison de 27 jours. Entonnage à chaud pour réaliser la FML sous bois.

Elevage :

Pour 10% en cuve ; le reste en pièces bourguignonnes de 228L de différents âges : neufs (32%), de 1 vin (7%), 2 vins (21%) et 5 vins (30%)

Notes de dégustation :

Robe : rouge grenat foncé.

Arômes : nez chaleureux et élégant avec des notes de framboise, de cerise burlat, d'épices orientales relevées par la fraîcheur de l'eucalyptus.

En bouche : on retrouve la générosité du millésime 2018 avec des tanins denses. L'élevage bois complète la palette aromatique déjà complexe de fruits à baies rouges, de réglisse avec des notes de fumée, d'épices et de vanille. Comme tous les Hermitage, ce vin exprimera tout son potentiel dans quelques années.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement les viandes mijotées ou une pièce de canard ou de bœuf grillée. Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromages à pâte molle affinés.

Température de service :

16 - 18°C

