



95/100 Jeb DUNNUCK
December 2013

THE WORLD OF
FINE WINE

JOHN LIVINGSTONE-
LEARMONTH'S TOP WINES
Mars 2015 – 17.5/20

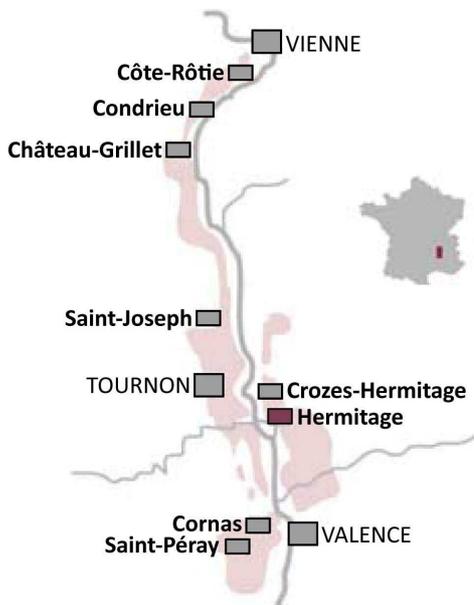


16.5/20

HERMITAGE ROUGE 2011

SELECTION PARCELLAIRE

Mis en bouteille à la Propriété



Situation géographique

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

Cépage

Syrah

Terroir

Granitique avec des alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum

Vinification

Vin issu de deux terroirs d'exception (l'Hermitage et le Méal), plantés de vieilles vignes. Raisins récoltés à complète maturité des baies. Longue cuvaison permettant l'extraction de toute la richesse et la complexité, suivie par l'écoulage des vins « chauds » directement en barriques neuves de chêne français.

Élevage

Seuls des bois aux grains très fins sont sélectionnés pour l'élevage d'Epsilon, pendant environ 19 mois

Robe : Rubis, très profonde et intense

Arômes : Nez très complexe, où les notes d'élevage sont encore très présentes, mais bien mariées aux épices et aux fruits noirs. Notes de torréfaction, de moka et de zan.

Note des Œnologues

En bouche : Puissance et élégance, avec des tanins remarquables de finesse et une superbe amplitude. Arômes fumés mêlés aux fruits noirs et à la réglisse

A oublier en cave entre 4 à 5 ans, pour une garde d'environ 15 ans !

Harmonie mets-vins

Civet de gibier ou daube de viande rouge

Température de service

16 – 18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - [facebook.com/cavedetain](https://www.facebook.com/cavedetain)

HER11 Epsilon.doc

