



HERMITAGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GRAND CLASSIQUE



Joe Czerwinski, 90/100,
Dec. 2017



17/20, Rhône 2015,
Nov 2016

JAMESSUCKLING.COM

Août 2018 - 92/100



Josh Reynolds - Avril 2018
92/100

HERMITAGE Rouge 2015

Mis en bouteille à la propriété

GRAND CLASSIQUE

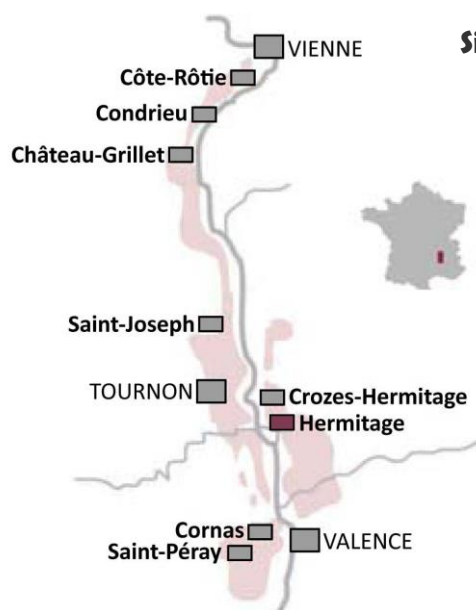
Decanter

Panel Tasting Northern Rhône 2015 – Feb 2018

Highly Recommended, 92/100

JEB DUNNUCK

Janv. 2018 - 91/100



Situation géographique

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

Cépage

Syrah

Terroir

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne, ensoleillement maximum

Vinification

Récolte manuelle des raisins - en terrasses
Cuvaision longue classique en cuve (inox ou béton) avec une macération soignée, puis écoulage des vins « à chaud » en barriques

Élevage

Pour moitié en pièces bourguignonnes et en fûts pendant 18 mois

Robe : pourpre, très profonde et dense

Arômes : nez fin et puissant sur les fruits noirs avec des notes empyreumatiques et épicées. A l'aération, ces arômes sont complétés par des touches de réglisse et de fumé

En bouche : beaucoup de volume et de puissance avec des tanins veloutés et une belle sucrosité. Le bois est fondu et se mêle aux arômes de fruits noirs mûrs et aux épices, tout en gardant une belle fraîcheur.

Note des Œnologues

Gibier en sauce et viandes rouges goûteuses marinées ou en daubes (lièvre à la royale, filet de chevreuil sauce vin rouge).

Harmonie mets-vins

Au-delà des 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal de la truffe et des fromages à pâte molle (un brie truffé, par exemple).

Température de service

16 à 18°C



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

HER15 GCL.doc

