

CROZES-HERMITAGE ROUGE VIN BIOLOGIQUE 2018

Mis en bouteille à la propriété



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 de l'appellation

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception dédiée et vinification des raisins biologiques en cuve béton, entièrement séparée. Extraction par délestage en début de fermentation puis remontages et pigeages. Cuvaison de 15 jours autour de 28°.

Elevage :

En fûts de 400L de 2 et 3 vins (30%), en cuve bois (20%) et en cuve inox (50%) pendant 7 mois.

Notes de dégustation :

Robe : rouge intense et profond aux reflets violets

Aromes : expressifs sur les fruits frais (cassis, framboise), les épices douces et une pointe de réglisse.

En bouche : équilibrée, sur la maturité, avec des notes de fruits mûrs (cerise, cassis) et de la fraîcheur (poivre noir, réglisse). Les tanins sont fins et élégants. La finale sur la sucrosité témoigne de la belle maturité du millésime 2018.

Harmonie mets-vins

En accompagnement de charcuteries ou sur des viandes rouges grillées.

Température de service :

16 à 18°C

