CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

CROZES-HERMITAGE ROUGE
LES HAUTS DU FIEF 2017

Mis en bouteille à la propriété

GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2020 — **16/20**

JOHN LIVINGSTONE-LEARMONTH'S TOP WINES
Dec. 2018 - ***(*)**

JancisRobinson.com
Nov. 2018 – **17/20**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Millésime 2017
Juin 2018 - **15,5/20**

JEB DUNNUCK
Dec. 2019 – **94/100**



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. Quelques plaquages de loess.

Climat :
Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :
Sélections de vieilles vignes vinifiées séparément jusqu'à l'assemblage final où seules les sélections les plus parfaites seront conservées. Egrappage et foulage de la vendange. Vinification traditionnelle en cuve inox ou béton de petit volume. Contrôle des températures de fermentation autour de 28°C pour préserver les qualités intrinsèques du fruit. Cuvaison longue de 3 semaines avec augmentation de la température autour de 30°C pour compléter l'extraction des arômes et de la couleur. Pigeage et remontages selon dégustation pour un extraction douce et adaptée. Ecoulage selon dégustation.

Elevage :
En cuve bois (10%), en fûts de 400L neufs (32%), de 1 vin (17%), de 2 vins (14%) et de 3 vins (27%) sur lies fines pendant 15 mois. Fermentation malolactique sous bois.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge noir intense et brillant.

Arômes puissants et complexes de fruits noirs mûrs, de griotte, d'épices douces et de cacao amer.

En bouche : Ronde aux tanins soyeux et veloutés. Les arômes typiques de la Syrah s'expriment tout en finesse : les fruits noirs mûrs et les épices (poivre). La finale est longue, ample et d'un remarquable équilibre.

Harmonie mets-vins :

En accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages.

Température de service :

16 - 18°C

GROWERS IN SUSTAINABLE DEVELOPMENT — VIGNERONS DEVELOPPEMENT DURABLE

Certifiée dès 2009