CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

HERMITAGE ROUGE
VIN BIOLOGIQUE 2015

Mis en bouteille à la propriété



CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE À MÂCON
MEDAILLE D'OR
2017

Situation géographique :
Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :
Syrah

Terroir :
Arènes granitiques, en terrasses

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Réception dédiée et vinification entièrement séparée.

Fermentation traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction. Macération post-fermentaire à chaud (30°-32°). Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage.

Elevage :

18 mois en pièces de 228L de 1 vin

Notes de dégustation :

Robe : Rouge intense et profonde.

Arômes expressifs sur les fruits noirs mûrs, le zan et les épices douces

En bouche : charpentée avec des tanins fermes mais élégants. On retrouve des notes de griottes à l'alcool, de graphite et de tabac blond. Des notes de fumée en finale, caractéristique de l'élevage en fût, et une belle minéralité typique du millésime 2015.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses grillées ou mijotées. A marier avec le magret de canard.

Température de service :

16 - 18°C

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité