

CROZES-HERMITAGE ROUGE VIN BIOLOGIQUE 2019

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. Quelques plaquages de loess.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception équipée de tri optique et conquet vibrant. Vinification des raisins biologiques en cuve béton entièrement séparée. Extraction par délestage en début de fermentation alcoolique puis remontage et pigeage selon l'avancement de la fermentation. Cuvaison de 15 jours autour de 28°. Date de décuvage fixée par des dégustations régulières.

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.

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

En bouche : Equilibrée, sur la maturité, avec des notes de fruits mûrs (cerise, cassis), de poivre noir, de réglisse et de la fraîcheur. Les tanins sont fins et élégants ; la finale, sur la sucrosité, témoigne de la belle maturité du millésime 2019.

Harmonie mets-vins :

À servir sur des charcuteries ou des viandes rouges grillées.

Température de service :

16 - 18°C