

# CROZES-HERMITAGE ROUGE SANS SULFITES AJOUTES EXPLORATION 2020

Mis en bouteille à la propriété



2021 – Médaille d'argent



## **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, ou de loess au sud de l'appellation

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité. Cuvaison de 10 à 16 jours avec méthodes douces d'extraction. Contrôle des températures de fermentation et de macération autour de 27°. Fermentation malolactique en cuve

## **Elevage :**

En cuve pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit. Aucun ajout de SO<sub>2</sub> lors de la vinification ou de l'élevage

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Intense et profonde aux reflets violets

**Arômes** intenses et gourmands sur les fruits noirs mûrs

**En bouche :** Juteuse et fruitée avec une belle palette aromatique de fruits noirs, une pointe d'épices et de réglisse et une touche de violette. Les tanins sont fins et élégants. Une finale fraîche et persistante.

## **Harmonie mets-vins :**

À déguster en accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages

## **Température de service :**

16 - 18°C