

# CROZES-HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2020

*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 :**

Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox ou béton thermo-régulée. Cuvaison de 20 à 25 jours avec des méthodes douces d'extraction : pigeage, délestage et remontage réguliers selon l'avancement de la fermentation. Maintien des températures de fermentation et de macération autour de 28°. Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage.

## **Elevage :**

60% en cuve, pendant 9 à 12 mois, pour préserver la fraîcheur du fruit ; les 40% restants en fûts de chêne de 400L de différents âges pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** rouge cerise intense aux reflets violets.

**Arômes** typiques de l'appellation : fruits rouges frais, poivre, réglisse et une pointe de torréfaction.

**En bouche :** riche et gourmande sur les fruits rouges mûrs, les herbes aromatiques, la réglisse et la violette. La structure tannique est élégante. La finale est marquée par la fraîcheur des fruits et les épices.

## **Harmonie mets-vins :**

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

## **Température de service :**

16 - 18°C