

# CROZES-HERMITAGE ROUGE BIOLOGIQUE SANS SULFITES AJOUTES 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. Macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'expression du fruit. Cuvaison de 10 à 18 jours avec des méthodes douces d'extraction (pigeages et remontages). Contrôle des températures de fermentation et de macération autour de 28°. Fermentation malolactique en cuve.

## **Élevage :**

En cuve, pour conserver la pureté et la fraîcheur du fruit. Pas d'ajout de SO<sub>2</sub> tout au long de la vinification et de l'élevage.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Brillante, d'une belle intensité aux reflets violets.

**Arômes** Nez typique de la Syrah, des fruits mûrs (cassis, framboise et cerise) et des épices douces.

**En bouche :** Équilibrée, fraîche avec des arômes de fruits noirs mûrs. La structure tannique est élégante. Finale sur la fraîcheur, avec une belle persistance.

## **Harmonie mets-vins :**

Parfait à l'apéritif, en accompagnement de charcuteries, de viandes grillées, d'une pintade ou de fromages frais.

## **Température de service :**

16 - 18°C