



John Livingstone-Learmonth
reports (UK) March 2017 ***(*)

Decanter

91/100

Andrew Jefford,
March 2017

JEB DUNNUCK

90+/100 - Janv. 2018



Joe Czerwinski, 90/100,
Dec. 2017



2017

BM

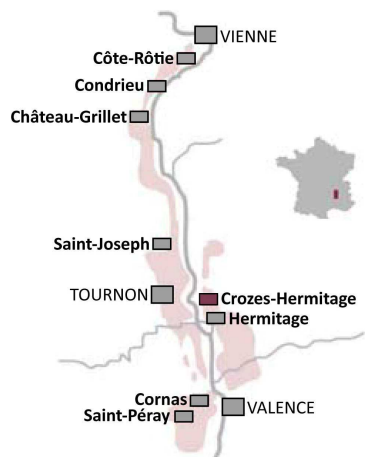
ROUGE 2015

**TERROIRS D'EXCEPTION
CROZES-HERMITAGE**

Mis en bouteille à la propriété

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

The Rhône's greatest hits – 16,5/20
Richard Hemming MW - Janv. 2018



Situation géographique

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche

Cépage

Syrah

Terroir

Sols alluvionnaires à galets de la vallée de l'Isère

Climat

Continental d'influence méditerranéenne

Superficie totale AOC

1633 ha dont 91% plantés en rouge

L'origine de la cuvée

Sélection de parcelles issues du Sud-Est de l'appellation Crozes-Hermitage situées autour du village de Beaumont-Monteux et vinifiée à part.

Vinification

Macération traditionnelle en cuve à 28°, avec remontage et pigeage du chapeau de marc raisonnés à la dégustation

Macérations post fermentaires de 2 semaines suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

Élevage

Elevage sur lies fines – en cuve (80%) et en fûts de chêne français de 400L (2 et 3 vins) pendant 12 mois

Robe : rouge profonde aux reflets violets

Arômes : nez expressif et frais, sur les fleurs fraîches, les fruits noirs (mûre, cassis) et les épices douces

Note des Œnologues

En bouche : c'est l'exceptionnel équilibre du millésime 2015 : des arômes de fruits mûrs, avec beaucoup de fraîcheur. Fraise des bois et violette sont soulignées par des tanins fins et élégants.

Harmonie mets-vins

Grillades, viandes en civet ainsi que fromages au lait cru.

Température de service

16 - 18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France

cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

Crozes-Hermitage Rouge 2015 BM.doc

