

# CROZES-HERMITAGE ROUGE EXCURSION 2020

Mis en bouteille à la propriété

## Decanter

Matt Walls  
Oct 2021 **92/100**



### Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

### Cépage :

Syrah

### Terroir :

Cette appellation s'étend sur onze communes environnant Tain l'Hermitage. Sols minces à moyennement profonds, issus de granites clairs à gros cristaux et de gneiss variés. Ces vignes sélectionnées à 340m d'altitude sur le terroir « Les Méjeans » sont exposées Ouest et ont entre 15 et 50ans.

### Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

### Vinification :

Sélection des vendanges pour obtenir un haut niveau de maturité. Vendanges égrappées en totalité. Fermentation alcoolique traditionnelle en cuve béton thermorégulée à 25°C. Cuvaision de 21 jours avec une extraction tannique douce par remontages et délestages. Fermentation malolactique en cuve.

### Elevage :

En cuve béton non revêtue pendant 8 mois.

### Notes de dégustation :

**Robe :** intense et profonde.

**Arômes :** de fruits noirs mûrs

**En bouche :** Une Syrah pure, de plaisir immédiat avec des notes de fruits noirs. Une riche palette aromatique accompagne une bouche opulente, exceptionnelle pour ce vignoble d'altitude.

### Harmonie mets-vins :

Idéal en accompagnement d'un plateau de charcuterie, ou d'une viande rouge grillée.

### Température de service :

16 - 18°C