

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. Cuvaion 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