



HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2017

Mis en bouteille à la propriété

Antonio Galloni
vinous
exploring the world's wine
Josh Reynolds
April 2020 – **91/100**

JEB DUNNUCK
Dec. 2019 – **93/100**



Jancis Robinson
JancisRobinson.com
Nov. 2018 – **17/20**

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
Fev 2021 – **94/100**

Le Point
Olivier Bompas
15/20 - Fev 2021

Robert Parker
Wine Advocate
Dec. 2019 Joe Czerwinski-
92/100

bettane+desseauve
EN MAGNUM
Guillaume Puzo
93/100 – Déc. 2021

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granit et terrasses alluvionnaires à galets roulés

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Vinification :

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et délestages en début de macération. Maintien des cuves à 30°C en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Entonnage à chaud pour réaliser la FML sous bois.

Elevage :

Pour 10% en cuve ; le reste en pièces bourguignonnes de 228L de différents âges : neufs (32%), de 1 vin (7%), 2 vins (21%) et 5 vins (30%)

Notes de dégustation :

Robe : rouge intense avec des reflets violets.

Arômes élégants et concentrés de fruits noirs à parfaite maturité (mûre, cassis) et de réglisse.

En bouche : on retrouve le bel équilibre du millésime 2017 avec des tanins souples. L'élevage bois complète la palette aromatique déjà complexe de fruits des bois et de réglisse avec des notes de fumée, d'épice et de vanille. Comme tous les Hermitage, ce vin exprimera tout son potentiel dans quelques années.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement les viandes mijotées ou une pièce de canard ou de bœuf grillée. Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromage à pâte molle affinés.

Température de service :

16 - 18°C