



HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2016

Mis en bouteille à la propriété



Joe Czerwinski,
Dec. 2018, **92/100**

JEB DUNNUCK

Janv. 2019 - **90/100**



**Coup de cœur
2 étoiles**

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 sous bois (25% en fûts de 400L et 65% en pièces bourguignonnes de 228L) de différents âges : neufs (30%), de 1 (30%), 2 (6%) et 3 vins (24%)

Notes de dégustation :

Robe : Rouge brillante avec des reflets violets.

Arômes fins et élégants de fruits frais (mûre, cassis, framboise), d'épices et de réglisse.

En bouche : on retrouve toute la gourmandise du millésime 2016 : beaucoup de fruit et une structure tannique élégante. L'élevage sous bois complète la palette aromatique avec des notes de fumée, d'épices et de vanille. 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