CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

CROZES-HERMITAGE ROUGE 2020
Cuvée anniversaire 90 ans

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique :
Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :
Syrah

Terroir :
Les vignes sont situées à La Roche de Glun, au niveau du château d'eau sur des sols des basses terrasses anciennes à galets.

Climat :
Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :
Vinification séparée en cuve béton thermorégulée. Vendange 100% égrappée. Fermentation traditionnelle à 28°C. Remontages, délestages et pigeages pendant les premiers jours de la fermentation pour extraire en douceur les tanins et les arômes. Macération post fermentaire à chaud pendant 16 jours suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage. Fermentation malolactique en cuve inox avant entonnage pour une petite partie de l'assemblage.

Elevage :
En fûts de 400L neuf (15 %) pendant 10 mois et le reste en cuve béton.

Notes de dégustation :

Robe : rouge brillante aux reflets violets.

Arômes : nez sur l'opulence et la maturité de la Syrah sur un millésime solaire.

En bouche : la structure tannique est dense et soyeuse. Les fruits noirs et les épices orientales dominent. La finale est ample et généreuse, typique des sols alluvionnaires.

Harmonie mets-vins :

Parfait sur des volaille de caractère en sauce, du veau ou des viandes rouges grillées.

Température de service :

16 - 18°C

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité