

# CROZES-HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2021

*Mis en bouteille à la propriété*



## **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## **Cépage :**

Syrah

## **Terroir :**

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône. Quelques plaquages de loess.

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox ou béton thermo-régulée. Cuvaison de 15 à 20 jours avec des méthodes douces d'extraction : pigeage, délestage et remontage réguliers selon l'avancement de la fermentation. Maintien des températures de fermentation et de macération autour de 26°. Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage.

## **Elevage :**

70% en cuve, pendant 9 à 12 mois, pour préserver la fraîcheur du fruit ; les 30% restants en fûts de chêne de 400L de différents âges pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** rouge rubis intense aux reflets violets.

**Arômes :** typiques de l'appellation : des fruits rouges frais, du poivre blanc, de la réglisse et une pointe florale (violette).

**En bouche :** acidulée et gourmande sur les fruits noirs (cassis, murs), les herbes aromatiques, la réglisse et la violette. La structure est élégante et dynamique. La finale est marquée par des fruits acidulés.

## **Harmonie mets-vins :**

En accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou sur un plateau de fromages.

## **Température de service :**

16 - 18°C