

CROZES-HERMITAGE ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 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 :

Réception équipée de tri optique et conquêt vibrant. Vinification des raisins biologiques en cuve béton entièrement séparée. Extraction par délestage en début de fermentation alcoolique puis remontage et pigeage selon l'avancement de la fermentation. Cuvaison de 20 jours autour de 28°. Date de décuvage fixée par des dégustations régulières.

Elevage :

En cuve béton et cuve inox pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge rubis, brillante aux reflets violets.

Arômes expressifs de poivre blanc, violette et mûre.

En bouche : marquée par les fruits rouges (framboise, cassis), des tanins soyeux et une finale sur la fraîcheur, typique des syrah septentrionales.

Harmonie mets-vins :

À servir avec des aiguillettes de canard à l'orange, une caillette ou bien une côte de bœuf grillée.

Température de service :

16 - 18°C