CAVE DE TAIN

Cave de Tain, NOBLES RIVES, AOC Crozes-Hermitage, Rouge, 2024

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Granitique au nord du cru, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône dans la partie sud. Quelques plaquages de loess (dépôts éoliens) par endroits.

VINIFICATION

Sélection sévère des vendanges selon l'origine et la maturité. Vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox ou béton thermorégulée Cuvaison 20 à 25 jours avec méthodes douces d'extraction, pigeages, délestages et remontages réguliers selon l'avancement de la fermentation. Contrôle des températures de fermentation et de macération autour de 26°. Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage.

ÉLEVAGE

De 9 à 12 mois pour partie en cuve pour conserver la pureté et la fraîcheur du fruit et pour partie en fûts (40%) de chêne de 400L de différents âges pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin

CÉPAGE

Syrah 100%

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets violets
le nez est dominé par des fruits noirs, des épices (poivre blanc) et une pointe florale (violette).
La bouche est bien équilibrée avec une structure soyeuse et élégante. La finale est marquée par des fruits mûrs, les épices orientales et l'eucalyptus.

ACCORDS GOURMANDS

A servir en accompagnement de charcuteries, d'agneau, de pintade ou d'un plateau de fromages

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

Cave de Tain
22 ROUTE DE LARNAGE, 26602 TAIN L'HERMITAGE CEDEX
Tel. 04 75 08 20 87 - contact@cavedetain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2M4B7F