



09/2012
91/100

GAULT-MILLAU

« Caves coopératives, nos plus belles cuvées » Juin 2013
16,5/20 – TOP 9

EPSILON

Hermitage

Rouge 2009

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique

Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

Cépage

Syrah

Terroir

Granitique avec des alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses.

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum.

Vinification

Vin issu de deux terroirs d'exception (les Bessards et le Méal), plantés de vieilles vignes. Raisins récoltés à complète maturité des baies. Longue cuvaison permettant l'extraction de toute la richesse et la complexité, suivie par l'écoulage des vins « chauds » directement en barriques neuves de chêne français.

Élevage

Seuls des bois aux grains très fins sont sélectionnés pour l'élevage d'Epsilon

Note des Œnologues

Robe : Rubis, très profonde et dense

Arômes : Nez très complexe, alliant puissance et finesse aromatique, qui se découvre lentement et révèle fruits noirs, poivre, notes de torréfaction et de sous-bois.

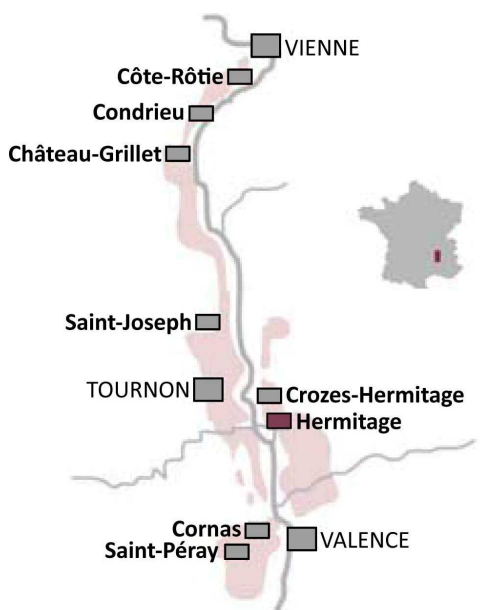
En bouche : Dense et concentrée, avec des tanins massifs mais d'une grande finesse, veloutés. D'une amplitude et d'une puissance exceptionnelle, la bouche est remarquable d'équilibre et d'élégance. Cerise noire, épices douces, vanille et zéa se mêlent dans une finale savoureusement longue. La quintessence de l'Hermitage !

Harmonie mets-vins

Indispensable avec une viande goûteuse en civet ou une daube.

Température de service

16 – 18°C.



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HER09EPSILON.doc

