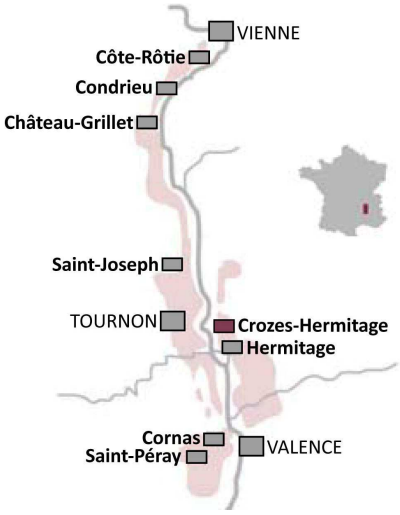
LA REVUE DU vin DE FRANCE

15/20
Millésime 2017
Juin 2018

CROZES-HERMITAGE
Rouge 2017

Mis en bouteille à la propriété

GRAND CLASSIQUE



Situation géographique	Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône. L'appellation s'étend sur onze communes environnant Tain l'Hermitage.
Cépage	Syrah
Terroir	Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess au sud de l'appellation
Climat	Continental d'influence méditerranéenne
Vinification	Sélection poussée des vendanges selon l'origine et la maturité, sur des vignes de 25 ans environ. Vendange égrappée en totalité. Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison avec méthodes douces d'extraction Fermentation malolactique en cuve avant l'élevage
Élevage	Partiel en cuve, pour conserver la pureté et la fraîcheur du fruit et en fûts de chêne français de 400L, pour affiner la structure du vin pendant 6 à 11 mois.
Note des Œnologues	**Robe :** très intense et sombre aux reflets violets **Arômes** concentrés et mûrs de fruits noirs et de réglisse **La bouche** est riche et pleine avec une jolie structure et des tanins présents. On retrouve des arômes de fruits mûrs (mûre, cassis) avec une touche de réglisse et de violette. La finale sur la fraîcheur est persistante
Harmonie mets-vins	Charcuterie, agneau, pintade ou sur un plateau de fromage
Température de service	16 à 18°C