

CROZES HERMITAGE ROUGE



AOP Crozes Hermitage

100% Syrah

Vendanges manuelles

Terroir : Chassis, l'un des meilleurs lieux-dits de l'appellation

Fermentation par levures indigènes

Vinification en grappes entières, élevage en cuve béton de 24 mois.

Production 6,000 bouteilles/an

La vinification en grappes entières confère à ce vin le gourmand et friand de la "sève" et une grande longueur en bouche.

La structure tannique fine et ses arômes de fraise écrasée en font une belle bouteille sur la jeunesse, pleine d'énergie et de sapidité. Avec le temps, des arômes plus virils comme le cuir et la truffe apparaîtront pour magnifier ce vin.

Notre alliance "mets et vin" favorite pour ce flacon est définitivement le carré d'agneau aux légumes de printemps