

CROZES HERMITAGE ROUGE

2021

Type de sols : SOL GRANITIQUE ET DE LOESS

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental.

AGRICULTURE HVE3

Cépage : 100 % Syrah

Age des vignes : 50 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles, Vinification traditionnelle

Elevage : 100% Cuve inox

Description du vin : A l'oeil : brillant et limpide, Rubis clair.

Au nez : Puissant et élégant sur des notes de Framboises et Cerises légèrement confites, Mures fraîches, florales (rose rouge et violette)

En bouche : une attaque franche mais toujours en souplesse.

Et ça continue avec une texture soyeuse de la Syrah, tout en dentelle, typique de notre terroir.

Cela traduit un équilibre entre fruits frais, minéralité et tannins souple et léger, belle acidité permettant de laisser, au final, une bouche fraîche.

Un vin estival, soyeux et aérien, d'une jolie tenue, tout en restant très accessible.

Degré Alcoolique : 13,5°

Se sert à 14°

Garde : 5 à 8 ans

Accord mets & vin : Charcuterie, Navarin d'agneau, Côte de Boeuf

