

CROZES HERMITAGE ROUGE

2017

Type de sols : GRANITIQUE

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental..

Cépage : 100 % Syrah

Age des vignes : 40 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles, Vinification traditionnelle

Elevage : Cuve inox ,Futs de chêne

Description du vin : A l'oeil : brillant et limpide, il prend la lumière.

Au nez : des notes de fleurs, de menthol, de framboise fraîche, d'épices doux, qui annoncent un vin aérien, tendre et plein de fraîcheur. Mais aussi un peu de graphite, annonciateur d'une jolie minéralité.

En bouche : une attaque franche mais toujours en souplesse. Et ça continu avec une texture soyeuse de la Syrah, tout en dentelle, typique de notre terroir. Cela traduit un équilibre entre fruits frais, minéralité et tannins. Des tannins bien élevés, qui ne laissent aucune astringence et permettent 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 16°

Garde : 10-12 ans

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