

Data Sheet



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2017

Nom de cuvée : Cuvée Louis BELLE

Origine de production : commune de Larnage et Crozes

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 35 hl/ha

Terroir : argilo-calcaire aussi appelé Kaolin

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange manuelle.

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo régulées, égrappage partiel, remontage et pigeage quotidiens, macération finale à chaud, cuvaison de 4 semaines avec levures indigènes.

Élevage : en totalité en fûts de chêne pendant 18 mois avec 15% de fûts neufs, le reste à part égale entre des fûts de 1 an, 2 ans et 3 ans.

Label : Vins issues de l'agriculture Biologique certifié ECOCERT.

Press :

The Wine Advocate : 94



DOMAINE BELLE

510, Rue de la Croix - 26600 Larnage - France
Tél. 04 75 08 24 58 - Mob. 06 74 68 20 43

Mail : contact@domainebelle.com

Site : www.domainebelle.com