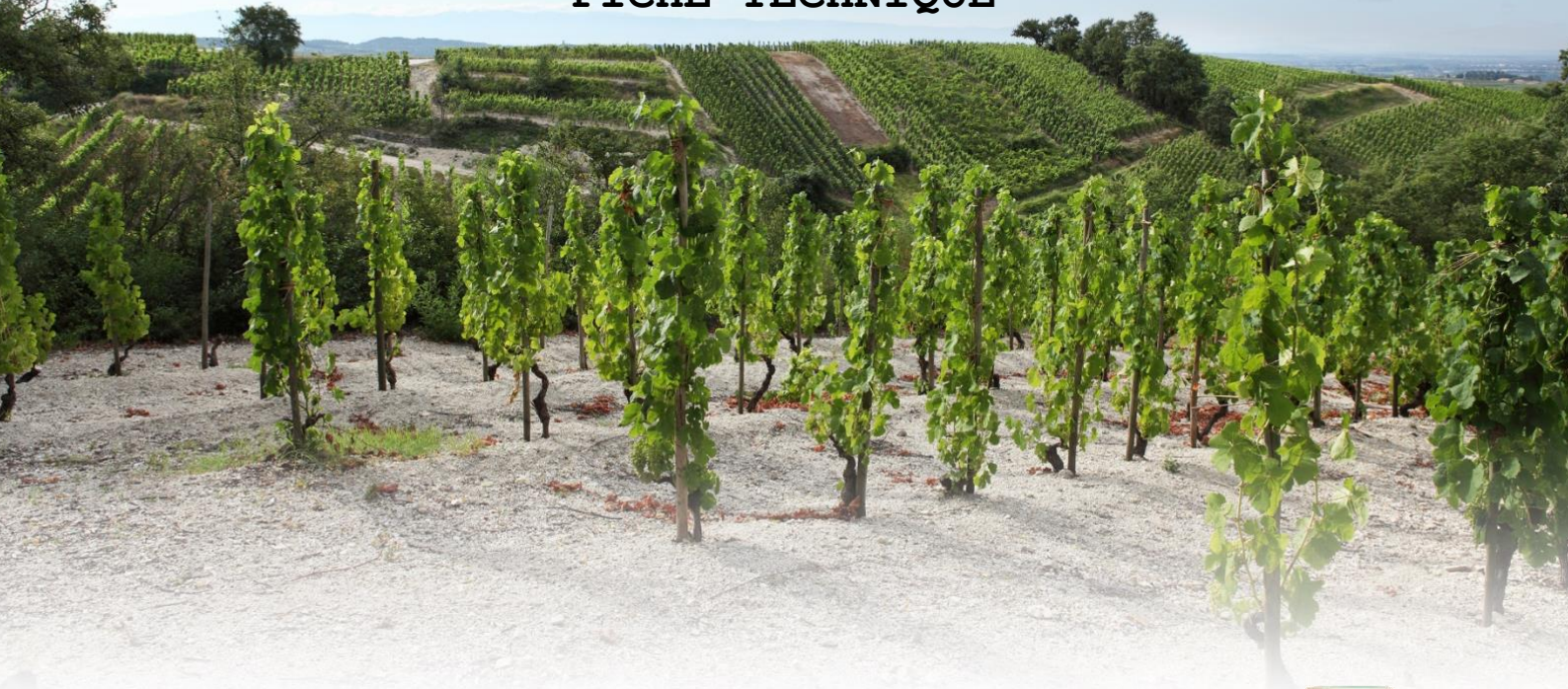


## FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Crozes-Hermitage

**Millésime** : 2017

**Nom de cuvée** : Les Pierrelles

**Origine de production** : commune de Pont d'Isère et Mercurol

**Cépage** : 100 % Syrah      **Rendement** : 42 hl/ha

**Terroir** : sol très caillouteux argilo sableux rouge

**Viticulture** : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle.

**Vinification** : traditionnelle en cuves fermées avec maîtrise des températures, égrappage en totalité, remontages quotidiens, pigeage, macération finale à chaud, cuvaison de 3 semaines avec levures indigènes.

**Elevage** : en totalité en fûts de chêne pendant 14 mois avec des fûts de 2 ans à 5 ans à part égale.

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



### 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](mailto:contact@domainebelle.com)  
Site : [www.domainebelle.com](http://www.domainebelle.com)