

Crozes-Hermitage

AOP Crozes-Hermitage

INFORMATION

Appellation : AOP
Crozes-Hermitage

Cépage : Syrah

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont récoltés à la main en caissettes. La vinification s'effectue par parcelle, en cuves de 30 hl grâce à des levures indigènes. La vinification est propre à la nature de la parcelle afin de respecter au mieux le raisin et le terroir. Des remontages doux à la manière d'une infusion sont effectués tous les jours. 7 mois d'élevage en barriques choisies selon le profil du vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire (42)

Surface : 1 Ha

Type de sol : Calcaire et Galets roulés

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe violet clair

Nez : Nez typique de syrah croquante et friande, caractérisé par des notes de baies rouges.

Bouche : La bouche est tendre, les tanins enrobés et la fraîcheur finale définissent ce vin plein de charme.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : -16 - 18 °

Peut aussi être servi un peu plus frais en été 14-15°

Accords mets et vins : Ce Crozes-Hermitage accompagnera parfaitement un gigot d'agneau, une bécasse aux cèpes ou tout simplement une belle pièce de boeuf.

Garde : Garde de 5 à 7 ans