

CROZES HERMITAGE RGE CUVÉE CHRISTOPHE

CROZES HERMITAGE

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : SYRAH

Alcool : 14%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuves avec maîtrise des températures. Cuvaison d'une trentaine de jour environ
Pigeage et remontage
Elevage en barriques

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Surface :

Type de sol : KAOLINS

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge profond

Nez : Nez complexe et fin (fruits rouges, fruits noirs, épices)

Bouche : Bouche puissante mais avec des tanins fins. Volume, longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Viandes rouges, viandes en sauce, gibiers.

Garde : A consommer entre 3 et 8 ans. Le passage en carafe sera un plus.