

CROZES HERMITAGE RGE CUVÉE PARTICULIÈRE

CROZES HERMITAGE

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : SYRAH

Alcool : 13.5%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuve avec maîtrise des températures. Cuvaison de 1 mois environ. Elevage en demis muids de 0 à 5 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Surface :

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe violette profond.

Nez : Nez sur les fruits rouges et les épices. Puissant

Bouche : Bouche ample et tannique mais avec des tanins enrobés et fins

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Viandes rouges, fromage

Garde : à consommer entre 2 et 5 ans