

# 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 violine 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 :** a consommer entre 2 et 5 ans