

CROZES HERMITAGE ROUGE ORIGINE

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 d'environ 1 mois. Elevage en foudre.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Surface :

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : robe violette profonde

Nez : Nez sur les fruits rouges. Intense

Bouche : Vin flatteur et gourmand mais avec une belle structure tannique. tanins enrobés

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rouges

Garde : Peut se boire dès sa première année mais également se garder 4 à 5 ans maximum