

La Chasselière

Crozes-Hermitage

INFORMATION

Appellation :
Crozes-Hermitage

Cépage : Syrah

Alcool : 13%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : La Chasselière bénéficie d'une vinification parcellaire afin de conserver toute la typicité de chacune des parcelles. Cette étape de vinification est réalisée en cuves tronconiques ainsi que dans des fûts de différents volumes. Puis le vin est élevé pendant 12 mois dans ces mêmes contenants.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Mercuriol

Surface :

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Le grenat profond de ce Crozes-Hermitage présente de jolis reflets violines.

Nez : Le nez est particulièrement aromatique et persistant.

Bouche : Long en bouche, ce vin présente des tannins élégants ainsi que des notes légèrement compostées de fruits rouges tels que la cerise noire.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Sur tout un repas, principalement sur une volaille, une viande grillée ou un gibier à plumes. Accompagne parfaitement un suprême de volaille sauce aux cèpes, un parmentier de canard ou un carré de chocolat 70%.

Garde : Garde comprise entre 6 et 8 ans