

# Sainte-Epine

## Crozes-Hermitage

### INFORMATION

---

**Appellation :**

Crozes-Hermitage

**Cépage :** Syrah

**Alcool :** 12.5%

**Certification :** HVE

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les vignes de Saint-Joseph « Saint-Epine » rouge sont vendangées manuellement. Le Saint-Joseph fait ensuite l'objet d'une vinification parcellaire en cuve tronconique et est élevé pendant un an en cuve tronconique et en fût de 400L.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Mercuriol

**Surface :**

**Type de sol :** Granitique

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Ce Saint-Joseph se démarque par sa couleur pourpre particulièrement intense.

**Nez :** Un nez sur la mûre sauvage, le poivre et la réglisse.

**Bouche :** En bouche, c'est un vin aux tannins puissants mais fins avec des notes de poivre de Sichuan.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 18°

**Accords mets et vins :**

Filets mignons aux pruneaux, souris d'agneau au thym, côte de boeuf à la fleur de sel

**Garde :** Garde comprise entre 6 et 8 ans