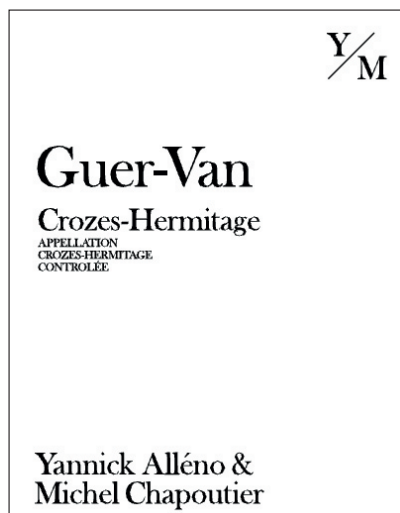




Crozes-Hermitage “Guer-Van”



Le cépage

100 % Syrah.

Le sol

Sols brunifiés et colluvions, issus de granites métamorphisés (leptynites) plus ou moins caillouteux de l'ère primaire.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale.

La vinification

Les raisins sont égrappés en totalité. La macération dure 4 semaines en cuves béton avec des remontages réguliers pour une extraction en douceur. Les fermentations alcoolique et malolactique en flore indigène sont réalisées en fûts.

L'élevage

Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne de plusieurs vins.

La dégustation

Robe: rubis profond avec des reflets pourpres.

Nez: nez de fruits noirs et d'épices avec des notes de poivre et de fougère.

Bouche: attaque fraîche, bouche aux tanins veloutés. La palette aromatique se décline sur des notes de Zan, de fruits noirs et de suie.

La finale est persistante et fraîche.

Grape variety

100% Syrah.

Soil

Brown soils and colluvium derived from metamorphosed granite (leptynites) with a varying amount of pebbles, from the Primary Era.

Harvesting

The grapes are hand harvested at optimum maturity.

Vinification

The grapes are fully de-stemmed. Maceration lasts 4 weeks in concrete tanks with regular pumping over to ensure gentle extraction. The alcoholic and malolactic fermentations are carried out in barrel using native flor.

Maturing

The wine is then aged in oak barrels which have already been used for several wines.

Tasting

Colour: deep ruby with crimson highlights.

Nose: black fruit and spice with hints of pepper and ferns.

Palate: fresh on entry, with velvety tannins on the palate. The array of aromas includes sour liquorice, black fruit and soot.

Long lasting and fresh finish.