



Crozes-Hermitage "Sicamor"

Le cépage
100 % Syrah.

Le terroir
Assemblage de différents terroirs. Granits rocailleux à gros grains (granites de Tournon) du flanc ouest de la colline de l'Hermitage. Poudingues du flanc est de la colline de l'Hermitage. Terrasse d'alluvions fluviales du secteur des Chassis.

Les vendanges
Manuelles, à maturité optimale.

La vinification
Vinification traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton brut. La macération dure de 4 à 5 semaines.

L'élevage
Entonnage à chaud en demi-muids de 4-5 vins pour 12 mois, puis 6 mois en cuve béton pour compléter l'affinage de la structure.

La dégustation
Robe : noire profonde aux reflets pourpres.
Nez : concentré aux notes d'épices (poivre noir, girofle) et de gelée de fruits noirs. Notes de mûres, de graphites.
Bouche : l'attaque est ample et charnue, les tanins veloutés. La bouche est à la fois profonde et digeste. En finale, les notes de fruits noirs mûrs s'entremêlent à celles de cèdre, de jus réduit et de tapenade.
Avec ce vin nous avons aimé : bœuf relevé et lentilles corail.
Température de service : 17-18 °C.
Potentiel de garde : de 10 à 15 ans.

Grape variety
100% Syrah.

Terroir
Blend of different terroirs. Coarse-grained stony granite (Tournon granite) on the western side of the Hermitage hill. Puddingstone on the eastern side of the Hermitage hill. Terrace of river alluvium in Les Chassis area.

Harvest
By hand, at perfect maturity.

Vinification
Traditional vinification, destemmed grapes. Fermentation lasts 10 days in rough concrete tanks. Maceration lasts 4 to 5 weeks.

Maturing
The wine goes into barrel warm. The barrels used are demi-muids previously used for 4-5 fills. It spends 12 months in barrel, then 6 months in concrete tank to further hone the structure.

Tasting
Colour: deep black hue with crimson tints.
Nose: concentrated nose with notes of spice (black pepper, cloves) and black fruit gums. Notes of blackberries and graphite.
Palate: the attack is broad and meaty, the tannins velvety. The palate is deep yet still nice and light. On the finish, the ripe black fruit notes intermingle with those of cedar, concentrated juice and tapenade.
Recommended food pairing: spicy beef and coral lentils.
Serving temperature: 17-18°C.
Ageing potential: 10 to 15 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :

