



Crozes-Hermitage “Sicamor”

Le cépage

100 % Syrah.

Le Terroir

Assemblage de Terroirs entourant la Colline de l'Hermitage. Granit rocaillieux à gros grains du flanc ouest, poudingue du flanc est ; terrasse d'alluvions fluviales du secteur des Chassis.

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

La vinification

Vinification en petites cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Macération de 3 à 4 semaines.

L'élevage

Intégralement en fûts et petits foudres pour une durée d'environ 14 à 16 mois avec 15% de fûts neufs.

La dégustation

Robe : noire profonde aux reflets pourpres.

Nez : notes d'épices prononcées

(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 :

Filet de cannette rôti, petits légumes et jus aux épices.

Température de service : 15-17 °C.

Grape variety

100% Syrah.

Terroir

A blend of Terroirs surrounding the Hermitage hill. Coarse-grained rocky granite on the western flank, puddingstone on the eastern flank; river alluvium terrace in the Chassis area.

Harvest

The grapes are hand-harvested at optimum ripeness.

Vinification

Vinification in small concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and moderate use of sulphur. Maceration for 3 to 4 weeks.

Maturing

Entirely in casks and small wooden barrels for around 14 to 16 months, with 15% new barrels.

Tasting

Colour: deep black hue with crimson tints.

Nose: intense spices notes (black pepper, cloves) and black fruit gums. Notes of blackberries and graphite.

Palate: full-bodied on the entry with velvety tannins. 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.

As an accompaniment we suggest:

Roast fillet of duck, seasonal vegetables and spiced jus.

Serving temperature: 15-17°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

