



Marc de Crozes-Hermitage "2000"

Eau-de-Vie de Marc des Côtes-du-Rhône Indication Géographique

Marqué par de fortes variations climatiques et une nature généreuse, 2000 s'affirme dans le nord de la vallée du Rhône comme un grand millésime de vigneron. De la bonne lecture et de la justesse de touché sont alors nés des vins d'une exceptionnelle élégance.

Cette Eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs de Crozes Hermitage (100% Syrah) sur le millésime 2000 grâce à notre alambic traditionnel à colonne entièrement en cuivre.

Elle a ensuite vieilli en pièces (228 litres) de chêne français durant 20 ans. Cet élevage lui a permis d'acquérir au fil du temps une robe cuivrée aux reflets caramélisés.

Révélant au premier abord des notes délicates de tabac, le nez évolue par la suite vers des nuances de vanille bourbon et de cèdre. Le nez d'une remarquable complexité, est étayé par des notes bois fumé et de poire confite.

La bouche, suave et enveloppante, se présente tout en rondeur. La dominante délicatement fumée se macule de notes de vanillées. Le tout laisse place à une finale persistante avec des notes empyreumatiques de curry.

Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool ("part des anges") a permis l'abaissement naturel du degré à 42% alc vol.

After a bleak start to the year owing to frosts in spring, the 2000 vintage was saved by an exceptionally long and warm summer in the Rhône Valley. This Ermitage, as is often the case, is characterised by its perfect balance between strength and elegance.

This Eau-de-vie is made from the distillation of our Ermitage marcs (100% Syrah) from the 2000 vintage in our traditional alembic column still which is made entirely from copper.

It was then aged in 228-litre French oak barrels for 20 years. This ageing process has given it its copper coloured hue with caramel tints.

The nose opens up with delicate tobacco notes which evolve towards aromas of bourbon vanilla and cedar. The remarkably complex nose is underpinned by notes of smoked wood, and candied pear.

The palate is smooth and envelopping with a smooth, round texture and dominated by smoked notes combined with vanilla. The intense finish discloses empyreumatic notes of curry.

The progressive evaporation of alcohol over the years (known as the 'angels' share') has brought the natural alcohol by volume down to 42 degrees.

