



Crozes-Hermitage

Le cépage

Syrah.

Grape variety

Syrah.

Le terroir

Le vignoble se trouve sur des hautes terrasses d'alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers.

Terroir

The soil is located on high alluvial deposit terraces with numerous shingles, pebbles and gravels.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité.

Harvest

The crop is hand-harvested at maturity.

La vinification

Notre Crozes-Hermitage est vinifié en cuves béton avec des remontages quotidiens. La cuvaison dure entre 15 et 20 jours.

Vinification

Our Crozes-Hermitage is vinified in concrete tanks with daily pumping over. Vatting lasts between 15 and 20 days.

L'élevage

Une partie est élevée en cuves et le reste en fûts. La mise en bouteille est faite au printemps qui suit la récolte pour conserver un maximum de fruits.

Maturing

A part of the wine is aged in vats and the other in casks. Bottling is carried out during the Spring which follows harvesting in order to preserve the fruity aromas.

La dégustation

Robe : intense rouge violacé.

Nez : arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise).

Bouche : la bouche est ronde et fraîche avec une finale de fruits ; tout en finesse

Tasting

Colour: intense purple-red.

Nose: aromas of red berries (blackcurrant, raspberry).

Palate: the palate is round and fresh with a finale of fruits; all in fineness.

