



FR-BIO-01 : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

Ermitage “Les Greffieux”

Le cépage

100 % Syrah.

Le terroir

Ce vin provient du lieu-dit les Greffieux au pied de la colline de l'Hermitage.

Ce terroir est constitué d'une terrasse d'alluvions glacières composée de galets roulés et d'argile.

Vendanges

Les raisins sont cueillis à maturité.

Vinification

La vendange est entièrement égrappée, puis vinifiée en cuve ciment. Une macération longue permet une extraction douce des tanins. Seul le jus d'écoulage est utilisé.

L'élevage

Le vin est élevé 100% en fûts, un tiers de neufs et le restant en fûts de un ou deux vins. L'élevage dure 14 à 18 mois. Clarification naturelle. Vin non collé.

La dégustation

Robe : rouge grenat très soutenu.

Nez : petit fruits noirs, encre et poivre noir.

Bouche : tannins très présents, réglisse.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

100% Syrah.

Terroir

The wine comes from the Greffieux situated at the foot of the Hermitage hill.

The soil is made up with glacial alluvial deposit terrace composed of shingles and clay.

Harvest

Hand-harvesting at maturity.

Vinification

The harvest, totally destemmed, is vinified in cement vat. A long maceration allows a gentle tannin extraction. Only the free-run juice is used.

Maturing

The wine is aged in barrel: a third in new casks and the other part in casks having matured wine once or twice before. Ageing lasts between 14 and 18 months. The clarification is natural and the wine is unfinned.

Tasting

Colour: steady garnet red.

Nose: small black fruits, ink and black pepper.

Palate: powerful tannins, liquorice.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

