



Crozes-Hermitage

Le cépage

Syrah.

Le terroir

Hautes terrasses d'alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement lorsque la maturité est optimale.

La vinification

Le vin est vinifié en cuves vinifié en cuves ciment avec deux remontages par jour. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines après la fermentation alcoolique.

L'élevage

L'élevage se fait en cuve. Il sera mis en bouteille à l'automne suivant afin de conserver un maximum de fruits.

La dégustation

Robe : rouge violacé intense.

Nez : petits fruits rouges.

Bouche : fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.

Grape variety

Syrah.

Terroir

The soil is composed of high alluvial deposit terraces with a lot of shingles.

Harvest

The crop is hand-harvested when the maturity is optimal.

Vinification

The wine is vinified in cement vats with two pumpings over per day. Vatting lasts between 3 and 4 weeks after the alcoholic fermentation.

Maturing

Ageing is performed in vats. The wine will be bottled the next autumn to preserve a maximum of fruits.

Tasting

Colour: intense purplish red.

Nose: red berries.

Palate: fresh and round, final of fruits. All is in fineness.

