



Hermitage “Mure de Larnage”

Le cépage

Syrah.

Le sol

Les raisins proviennent de différentes parcelles :

- Les unes se trouvent sur des sols granitiques.
- Les autres sont sur des alluvions glaciaires.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

La vendange est entièrement égrappée.
La macération est longue afin de favoriser l'extraction des composés phénoliques.

L'élevage

Plusieurs soutirages à l'air permettent une clarification lente et naturelle.
L'élevage dure de 10 à 12 mois et s'effectue en fûts de chêne avec une proportion de fûts neufs.

La dégustation

Robe : rouge grenat foncé.

Nez : beaucoup de petits fruits rouges et de mûres, violette.

Bouche : ronde et élégante, tanins souples avec une finale cassis et framboise.

Grape variety

Syrah.

Soil

Grapes come from different plots:

- Some of them are located on granitic soils.
- The others are on glacial alluvial deposits.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

The whole grapes are destemmed.
Maceration is long in order to favour the extraction of phenolic components.

Maturing

Several air-rackings allow a slow and natural clarification.
Ageing lasts between 10 and 12 months in oak casks (with a proportion of new ones).

Tasting

Colour: dark red garnet.

Nose: red berries and blackberries, violet.

Palate: round and elegant, gentle tannins with a blackcurrant and raspberry final.

