



# 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.

