



## Crozes-Hermitage “Les Meysonniers”

### Le cépage

100% Syrah.

### Grape variety

100% Syrah.

### Le Terroir

Terroir alluvial du sud de l'appellation Crozes-Hermitage façonné par les terrasses du Rhône et de l'Isère. Le sol est composé d'un mélange d'argile, de galets et de gravier. Villages de Mercuriol, Pont de l'Isère et Beaumont Monteux.

### Terroir

Alluvial Terroir in the south of the Crozes-Hermitage appellation, shaped by the terraces of the Rhône and Isère rivers. Villages of Mercuriol, Pont de l'Isère and Beaumont Monteux.

### Les vendanges

Récolte manuelle et mécanique en prenant soin de respecter l'intégrité des baies.

### Harvest

Hand and mechanical harvesting, taking care to respect the integrity of the berries.

### La vinification

Vinification en cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Macération de 3 à 4 semaines.

### Vinification

Vinification in concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and moderate use of sulfur. Maceration for 3 to 4 weeks.

### L'élevage

Elevé en cuves béton non revêtues (90%) et 10% en fûts pendant 12 mois environ.

### Ageing

Aged in unlined concrete vats (90%) and 10% in barrels for approximately 12 months.

### La dégustation

“Les Meysonniers” est un vin avec des tanins charnus, beaucoup de gourmandise (notes florales et de fruits noirs) et également de l'élégance.

**Robe** : rouge violacé très intense.

**Nez** : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette.

**Bouche** : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

### Tasting

“Les Meysonniers” is a wine with fleshy tannins, and loads of floral and black fruit notes, as well as elegance.

**Colour**: very intense purplish red.

**Nose**: red fruits, blackcurrant and raspberry, followed by violet aromas.

**Palate**: ample and round, final of stewed fruits and vanilla.

**Avec ce vin nous avons aimé** :

Carré de veau au four sauce forestière et pommes de terre hasselback.

**Température de dégustation** : 15-17°C

**Recommended food pairing**:

Oven-baked veal rack with forestry sauce and Hasselback potatoes.

**Serving temperature**: 15-17°C

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

