



LES VARONNIERS™

CROZES-ERMITAGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Terroir : roche fracturée de granites porphyroïdes à biotites. Facteurs roch. et pédrolog. ; botte granite.

M. CHAPOUTIER

VIN ROUGE, RED WINE MS EN BOUTEILLE À 26600 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

750 ml

Crozes-Ermitage “Les Varonniers”

Le cépage

Syrah.

Pour élaborer les “Varonniers”, nous avons choisi nos plus vieilles vignes de Crozes-Hermitage (plus de 60 ans en moyenne).

Le terroir

Coteaux granitiques orientés sud-ouest à l'extrémité de la colline de l'Hermitage et terrasses fluviales sur les Chassis.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Vinification en petite cuve béton fermée. La cuvaison est longue et dure près d'un mois, pour polymériser les tanins. Seul le vin d'écoulage est utilisé.

L'élevage

100 % en fûts de chêne, avec un pourcentage de fûts neufs, de 14 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat très foncé.

Nez : fruits rouges très mûrs, cassis et framboise, puis réglisse.

Bouche : ample et ferme, tanins puissants, finale confiturée et vanillée.

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

Grape variety

Syrah.

To elaborate our “Varonniers” wine, we have chosen our oldest Crozes-Hermitage vines (more than 60 years old on average).

Terroir

The granitic slopes are oriented South-West at the end of the Hermitage hill and on fluvial terraces on the “Chassis” plot.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

Vinification is made in small concrete tank. Fermenting is long and lasts around one month to polymerize tannins. Only free-run juice is used.

Maturing

This wine is entirely matured in oak casks (with a percentage of new ones) from 14 to 18 months.

Tasting

Colour : deep garnet red.

Nose : very ripe red fruits, blackcurrant and raspberry, then liquorice.

Palate : ample and solid, vanilla and jam final.

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

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



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

