



FR-BIO-01 : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

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.

