



Crozes-Hermitage “La Petite Ruche”

Le cépage

Syrah.

Grape variety

Syrah.

Le sol

Hautes terrasses d'alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés.

Soil

The soil is composed of high alluvial deposit terraces with a lot of shingles.

Les vendanges

Récolte à maturité.

Harvest

Grapes are harvested at maturity.

La vinification

Ce Crozes-Hermitage est vinifié en cuves ciment avec deux remontages par jour. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines après la fermentation alcoolique.

Vinification

This Crozes-Hermitage is vinified in cement vats with two pumpings over per day. Vatting lasts between 3 and 4 weeks after the alcoholic fermentation.

L'élevage

L'élevage se fait en cuve. Il sera mis en bouteille à l'automne suivant afin de conserver un maximum de fruits.

Maturing

Ageing is performed in vats. The wine will be bottled the next autumn to preserve a maximum of fruits.

La dégustation

Robe: rouge violacé très intense.

Nez: petits fruits rouges, cassis et framboise.

Bouche: fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.

Tasting

Colour: intense purplish red.

Nose: red berries, blackcurrant and raspberry.

Palate: fresh and round, final of fruits. All is in fineness.

