



## Crozes-Hermitage

2011

"Robe violine, limpide et brillante. Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs accompagnés de touches minérale et pâtissière. Vin gourmand, bien structuré, avec une finale tout en finesse et en fraîcheur (Fév. 2014)."



### Millésime

L'avance prise par la végétation suite à un hiver doux et un printemps chaud a fondu pendant le mois de juillet, frais et pluvieux. Puis les températures élevées d'août et de septembre ont permis une belle maturation des baies. Les raisins étaient sains et de qualité. C'est un millésime très fruité, élégant et frais.

### Cépage(s)

100% Syrah

### Terroir

Gervans : sols granitiques au nord de l'appellation.  
Mercuriol : anciennes terrasses alluviales du Rhône, au sud de l'appellation.

### Vinification

Eraflage et foulage. Macération longue (3 semaines) à température contrôlée (28°C) avec remontage, délestage et pigeage. Une partie des vins fait sa fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (neuf et 2 vins) puis élevage pendant 12 mois.

Quantité produite: 7.500 cols  
Date de mise en bouteille: 27/03/2013

### Accords mets & vins

Brouillade aux cèpes  
Faisan à la forestière  
Râble de lapin aux truffes

### Service

Servie à 14-16°C - A ouvrir idéalement 4h avant  
Potentiel de garde: 5 à 6 ans

### RÉCOMPENSES

89 pts Wine Spectator  
88 pts Wine Advocate