



Crozes-Hermitage

2013

"Robe violine et dense. Nez dense aux notes d'olive noire et de boisé vanillé. En bouche, belle tension et une structure joliment équilibrée. Les tanins s'affineront encore avec le temps, (Oct. 2015)"



Millésime

Après un printemps pluvieux et froid, la floraison a été tardive et longue pour se terminer à la mi-juin. L'été chaud suivi d'orages réguliers en septembre ont relancé les maturités. Les vendanges ont été parmi les plus tardives de ces dernières années. Début de récolte autour du 25 septembre.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les parcelles que nous avons sélectionnées mettent en avant les deux principaux terroirs de l'AOP :

- au nord, sur la commune de Gervans, les sols granitiques exposés ouest à 150m d'alt. apportent de la minéralité
- au sud, sur la commune de Mercurol, les sols argileux couverts de petits galets à 100m d'alt. donnent structure et fruité

Vinification

Eraflage et foulage. Macération 3 semaines à température contrôlée (28°C) avec remontage, délestage et pigeage. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres (neuf et 2 vins) pendant 17 mois.
Quantité produite: 6950 cols
Date de mise en bouteille: 3/06/2015

Accords & Service

Noisette de chevreuil au genièvre
Magret de canard sauce aux aïelles
Servie à 14-16°C - A ouvrir idéalement 4h avant
Optimum de dégustation : 2016 - 2020