



Crozes-Hermitage

2015

"« Ce millésime 2015 de Crozes-Hermitage Laurus, d'un style moderne et épuré, s'allie au caractère et à l'identité de la Vallée du Rhône nord. Les fruits noirs, mûrs et cassis ainsi que des notes boisées et poivrées habillent ce vin riche et puissant. Ce beau vin rouge est enrobé de tanins souples et d'une finale interminable. » Jeb Denuk - Wine Advocate, Robert Parker (91 - 93) 30 Décembre 2016"



Millésime

Après un début d'été particulièrement chaud, les pluies attendues sont arrivées mi-août, suivies d'un soleil radieux, puis d'un vent providentiel permettant de récolter des cépages parfaitement mûrs.

Cette maturité remarquable des baies fait de 2015 un millésime d'anthologie.

Le Crozes-Hermitage Laurus est concentré, avec une trame aromatique très fruitée accompagnée d'une bouche délicate.

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'altitude apportent de la fraîcheur
- au sud, sur la commune de Mercuriol, les sols argileux couverts de petits galets sur les terrasses alluviales anciennes du Rhône (100m d'altitude) donnent structure et fruité

Vinification

Raisins éraflés. Vinification en parcelles séparées. Fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs) pendant 15 mois.

Mise en bouteille le 19 mai 2017

6 683 bouteilles, 569 magnums et 38 jéroboams produits.

Accords mets & vins

Un lapin aux morilles

Un agneau de sept heures

Une salade d'endives au Roquefort

Service

Servir à 14-16°C - Ouvrir idéalement 4h avant

Optimum de dégustation : 2017 - 2023

RÉCOMPENSES

90 pts Wine Advocate

******** John Livingstone Learmonth

16,5/20 Bettane & Desseauve