



Crozes-Hermitage

2016

"Ce millésime arbore une robe rouge rubis, aux arômes contemporains de cassis, d'épices grillées, de chêne vanillé et de poivre. Riche, corsé et joliment équilibré, il a plus de fruit et de texture que la plupart des millésimes."
Jeb Dunnuck, le 12 avril 2018."



Millésime

L'alternance entre la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits favorise la production des pigments naturels des baies. Fruits des conditions météorologiques idéales, de l'hiver au printemps, les vins rouges s'annoncent généreux, colorés et aux tanins soyeux. Si les volumes seront inférieurs à 2015, le millésime de 2016 est délicieusement fruité et structuré.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

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

- au sud, sur la commune de Mercurool, les sols argileux couverts de petits galets sur les terrasses alluviales anciennes du Rhône (100m d'altitude) donnent structure et fruité.
- au nord, sur la commune des Baties, le sol granitique et argileux kaolin, exposé Est, Sud-Est (200m d'altitude), apporte une teinte minérale.

Vinification

Début des récoltes le 29 septembre 2016. Vinification en parcelles séparées. Fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs) pendant 16 mois.

Mise en bouteille le 24 avril 2018.

3300 bouteilles produites.

Accords mets & vins

Aiguillettes de canard au caramel
Cailles farcies au foie gras
Boeuf braisé

Service

A déguster entre 14 et 16°C - Ouvrir idéalement 4h avant
Optimum de dégustation : 2018 - 2028

RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck
89 pts Wine Spectator