



Crozes-Hermitage

2017

"Robe pourpre et brillante aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des arômes de réglisse et de violette. Bouche soyeuse et ample avec une finale épicée bien structurée."



Millésime

Le millésime 2017 s'annonce comme l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

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 19 septembre 2017. 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 : 15 mai 2019.

8 400 bouteilles produites.

Vin Vegan.

Accords & Service

Magret de canard aux figues

Jarret de veau braisé

Brillat-savarin

A déguster entre 14 et 16°C - Ouvrir idéalement 4h avant

Optimum de dégustation : 2019 - 2029

RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck

91 pts Wine Enthusiast