



Crozes-Hermitage "Saint Pierre"

2022

"Belle robe profonde. En bouche, les notes fruitées se mêlent à une touche épicée, typique de la Syrah, et s'épanouissent en une finale longue et agréable soutenue par des tanins soyeux."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre Crozes-Hermitage est vinifié à partir de Syrah issues d'un sol composé de galets et de graviers sur les terrasses de la rive gauche du Rhône.

Vinification

Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 20 jours à température contrôlée (28-30°C). Ecoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 8 mois.

Vin vegan.

Accords & Service

Ce vin s'accordera parfaitement avec une brochette de veau grillé, un assortiment de fromages à pâte molle (Camembert, Brie) ou encore un dhal indien.

Température de service : 14-16°C.

Il se bonifiera en cave dans les 6 à 8 prochaines années.