



## Crozes-Hermitage "Saint Pierre"

2024

"Belle robe rubis. Le nez dévoile une belle expression de fruits noirs, relevée par des notes poivrées et des nuances épicées, auxquelles la mûre apporte une complexité supplémentaire. La bouche, généreuse et ronde, offre une texture harmonieuse et se prolonge sur une finale savoureuse. Les tanins, fondus et équilibrés, sont soutenus par une fraîcheur bien intégrée qui apporte de la longueur."



### Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

### 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

Égrappage total et foulage. Cuvaision d'environ 20 jours à température contrôlée (25°C). Ecoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Élevage en cuve pendant 8 mois.

### Accords & Service

Ce vin s'accordera parfaitement avec des tapas, des aiguillettes de canard ou un tian d'aubergine gratiné à la fête.  
Température de service : 14-16°C. A boire dès à présent pour en savourer tout le fruit ou dans les 5 ans suivant le millésime.

## RÉCOMPENSES

88-90 pts Vinous 01/2026