



Hermitage

2010

"C'est un 2010 « solaire », caractérisé par une robe pourpre sombre, profonde. Le nez offre des arômes gourmands, de fruits rouges confiturés, de prunes à l'eau de vie accompagnés de notes sanguines. En bouche, les tanins sont bien présents et fondus. La finale, fraîche, est sur les notes de genièvre (Fév. 2014)."



Millésime

Automne et hiver très secs puis une fin d'hiver particulièrement froide ont permis d'arriver au printemps avec un vignoble dans un état sanitaire parfait. Les pluies d'avril et mai ont comblé le déficit en eau. Vendanges à partir de la fin septembre dans de bonnes conditions.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Vignes sélectionnées sur le secteur de Tain l'Hermitage, au coeur de l'appellation. Sols de terrasses alluviales recouvertes de petits galets orientés sud-ouest/sud-est et sols argileux orientés nord/sud.

L'assemblage de ces deux terroirs permet un bel équilibre entre puissance et fruité.

Vinification

Raisins ramassés à la main. Mise en cuve et fermentation alcoolique en cuve puis les vins sont ensuite soutirés en pièces de chênes Laurus de 275 litres. Fermentation malolactique à température contrôlée (16/18°C) en pièces Laurus de 275l. Puis élevage sur lies fines pendant 15 mois (pièces neuves).

Quantité produite: 660 cols

Date de mise en bouteille: 26/04/2012

Accords mets & vins

Châteaubriand

Civet de lièvre truffé

Dessert au chocolat noir

Service

Servir à 14-16°C - A ouvrir idéalement 2h avant

Potentiel de garde: 15 ans et plus