



## Hermitage

2011

"La robe est rouge sombre, intense. Le nez est caractérisé par des arômes de fruits rouges, cerise et cassis. La bouche est soyeuse et équilibrée avec une belle structure. La finale, fraîche, est sur les notes de violette et d'épices (Juin 2014)."



### Millésime

Après un automne clément et un hiver contrasté, les premières fleurs sont apparues à la mi-mai dans d'excellentes conditions. Juillet, assez frais, laisse la place à août et septembre plutôt chaud. La maturité est belle.

### Cépage(s)

100% Syrah

### Terroir

Secteur est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales à 200m d'altitude.

### Vinification

Raisins ramassés à la main. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces de chênes Laurus de 275 litres. Elevage sur lies fines pendant 13 mois (pièces neuves).

Quantité produite: 1420 cols

Date de mise en bouteille: 28/03/2013

### Accords & Service

Agneau de lait en cocotte aux petits légumes

Bécasse aux cèpes

Gigote de chevreuil sauce grand veneur

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

Potentiel de garde: 8-10 ans

## RÉCOMPENSES

**90 pts** Wine Spectator

**15,5/20** Bettane & Desseauve