Hermitage

2012

"La robe est rouge sombre et brillante. Nez envoûtant sur les notes d'épices et de boisé subtil. La bouche est fraîche, soyeuse et équilibrée avec beaucoup de structure. La finale offre une belle longueur. (14/08/2014)."

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. Grâce à un été relativement chaud, les vendanges se sont déroulées sans encombre.

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 14 mois (pièces neuves).
Quantité produite: 1414 cols
Date de mise en bouteille: 19/06/2014

Accords & Service

Omelette aux truffes
Pavé de biche, sauce aux airelles
Servir à 14-16°C – Ouvrir idéalement 2h avant
Potentiel de garde: 8-10 ans

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Advocate
16/20 Bettane & Desseauve