



Hermitage

2013

"Robe rouge sombre et brillante. Nez harmonieux, rond sur des notes de fruits mûrs, délicatement boisé. Fringuant en bouche avec une belle tension et des saveurs de cerise noire. La finale poivrée offre une belle longueur. (Oct. 2015)."



Millésime

Après un printemps pluvieux et froid, la floraison a été tardive et longue pour se terminer à la mi-juin. L'été chaud suivi d'orages réguliers en septembre ont relancé les maturités. Les vendanges ont été parmi les plus tardives de ces dernières années. Début de récolte 20 septembre.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les vignes proviennent du secteur est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales du Rhône 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 15 mois (3 fûts neufs et 3 fûts 1 vin).

Quantité produite: 1510 cols

Date de mise en bouteille: 3 juin 2015

Accords & Service

Faisan rôti, sauce aux aïelles

Boeuf bourguignon et baies de genièvre

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

Optimum de dégustation : 2016 - 2026