



Hermitage

2015

"Un fruit concentré mêlé à des arômes boisés. Une palette très variée d'arômes de violette, moka, sucre roux et réglisse pour un assemblage de saveurs riches et denses en bouche" Joe Czerwinski – 29 décembre 2017"



Millésime

2015 est une année véritablement exceptionnelle en Vallée du Rhône. L'été fut caniculaire, parfois plus chaud encore que 2003. Mais les pluies sont finalement arrivées peu après la mi-août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et de vent, assurant un état sanitaire impeccable et une remarquable maturité des raisins au moment des récoltes. Les appellations septentrionales dévoilent avec ce millésime des structures magnifiques, des arômes très purs et une profondeur incroyable. Une superbe récolte tant qualitative que quantitative.

Récoltes entre le 11 et le 24 septembre 2015.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les vignes proviennent du secteur Est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales du Rhône à 200 mètres 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 (fûts neufs - origine Bourgogne et Ile de France). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Quantité produite : 1 874 bouteilles, 191 magnums et 42 jéroboams

Date de mise en bouteille : le 16 juin 2017

Accords mets & vins

Gigot d'agneau et grisets du ventoux
Risotto aux truffes

Service

Servir à 14-16°C - Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2018 - 2027

RÉCOMPENSES

****(*) John Livingstone Learmonth

17/20 Jancis Robinson

94 pts Wine Advocate

94 pts Wine Spectator