



Hermitage

2018

"« des notes classiques de cassis et de poivre une texture ronde et élégante avec une belle finale l'équilibre est parfait.» Jeb Dunnuck, 19/11/2020"



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le beau temps s'est prolongé jusqu'en septembre offrant ainsi des conditions idéales pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. C'est donc à maturité optimale que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

Syrah

Terroir

Les raisins sont récoltés sur les terrasses alluviales à l'est de la colline de l'Hermitage. Les vignes sont situées entre 150 et 200 mètres d'altitude et exposées sud/sud-ouest. Elles reposent sur des sols alluvionnaires recouverts de petits galets.

Vinification

Les raisins sont entièrement récoltés à la main aux premières heures de la journée pour favoriser l'expression des arômes et la fraîcheur. Ils sont entièrement égrappés puis fermentent à température contrôlée autour de 22-24°C durant 24 jours. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (fûts neufs - origine Bourgogne, Ile de France et sélection Meffre). Elevage sur lies fines pendant 15 mois.

Production: 1 250 bouteilles, 65 magnums, 24 jéroboams

Date de mise en bouteille : 14 Mai 2020

Vin Vegan.

Accords & Service

Boeuf Bourguignon

Agneau de sept heures et sauce aux coings

Servir à 13-15°C - Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

RÉCOMPENSES

91+ pts Jeb Dunnuck

16+/20 Jancis Robinson

15/20 Bettane & Desseauve