



## Hermitage

2019

"« Une trame de granit et de charbon confèrent une complexité minérale, ainsi que des notes satinées de prune noire et de cassis, à cette syrah aux fruits éclatants. Expression d'un millésime mûr, cet Hermitage ample aux parfums de violette révèle une souplesse de texture et des tanins séduisants même jeune. » Anna Lee C. Iijima, 01/03/2022"



### Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c'est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu'au début de l'été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l'ensemble des appellations.

### Cépage(s)

100% Syrah

### Terroir

Les raisins sont récoltés dans la zone à l'est de la colline de l'Hermitage. Les vignes sont situées sur les secteurs de :

- "la Pierrelle" : terrasses alluviales de petits galets sur sol alluvionnaire à 180/200m d'altitude, exposition sud-ouest,
- "Les Murets" : terroir plus argileux à 150m d'altitude,
- "Les Diognières" : un sol argileux, en pente plus douce,
- "Beaume" : sol brun sablo-caillouteux, exposition est, entre 120 et 180m altitude.

### Vinification

Récolte entièrement manuelle, entre le 19 et le 23 septembre 2019, aux premières heures de la journée pour favoriser l'expression des arômes et la fraîcheur. Les raisins sont entièrement égrappés puis fermentent à température contrôlée (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 origine Bourgogne et Ile de France). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Production: 937 bouteilles, 196 magnums

Date de mise en bouteille : 9 juin 2021

Vin Vegan. Degré : 15%.

### Accords mets & vins

Chapon farci aux marrons et à la truffe ou Ravioles aux cèpes

### RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck

92 pts Wine Advocate

93 pts Vinous

94 pts Wine Enthusiast

## Service

Servir à 13-15°C – Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.  
Potentiel de garde : 2023 – 2035