



Hermitage

2020

"Finesse et élégance se dévoilent dès les premiers arômes où cassis et cerise noire côtoient des notes légèrement torréfiées. Les notes de poivre blanc, typiques de la Syrah, apportent une belle fraîcheur en bouche et se fondent en une jolie finale étirée. Dégusté en août 2022."



RÉCOMPENSES

93-95 pts Jeb Dunnuck
16,5/20 Jancis Robinson

Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les raisins sont récoltés dans la zone située à l'est de la colline de l'Hermitage. Les vignes sont plantées 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,
- "Beaumet" : sol brun sablo-caillouteux, exposition sud-est, à 150m d'altitude.

Vinification

Récolte entièrement manuelle, dès le 11 septembre 2020, 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 16 mois.

Production: 1 427 bouteilles

Date de mise en bouteille : 19 mai 2022

Vin Vegan. Degré : 14.5%.

Accords mets & vins

div>Suprême de volaille à la crème, rôti de veau juteux, risotto aux cèpes.

Service

Servir à 13-15°C – Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.
Potentiel de garde : 2024 – 2032