



Hermitage

2016

"Une expression élégante et pure de l'appellation Hermitage avec des notes opulentes de cassis, de mûre, de tapenade et de bruyère. La finale se prolonge sur des tanins fins et une touche granitique."



Millésime

De l'hiver jusqu'aux vendanges, les conditions climatiques furent idéales pour ce millésime 2016. L'état sanitaire des raisins était excellent. Récolté en le 14 et le 20 septembre, ce millésime dévoile un équilibre parfait. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un millésime très qualitatif.

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 récoltés à la main entre le 14 et le 20 septembre. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces de chènes Laurus de 275 litres (fûts neufs - origine Bourgogne, Ile de France et sélection Meffre). Élevage sur lies fines pendant 18 mois.
Quantité produite : 720 bouteilles, 142 magnums, 24 jéroboams.
Date de mise en bouteille : 18 mai 2018

Accords & Service

Magret de canard et sauce aux airelles
Suprêmes de faisan
Servir à 14-16°C - Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2019 - 2030

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Enthusiast
91-94 pts Jeb Dunnuck
91-93 pts Wine Advocate