



Crozes-Hermitage

2012

"Robe violine, profonde et brillante. Nez exubérant et généreux sur les épices, le poivre blanc et les fruits noirs. Attaque tonique et fraîche, fidèle aux arômes du nez. Bouche ample et savoureuse. Belle finale, longue et épicée (Août 2014)."



Millésime

Automne et hiver très secs puis une fin d'hiver particulièrement froide ont permis d'arriver au printemps avec un vignoble dans un état sanitaire parfait. Les pluies d'avril et mai ont comblé le déficit en eau. Les vendanges ont débuté le 14 septembre après un été relativement chaud.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les parcelles sont sélectionnées sur les deux principaux terroirs de l'AOP : au nord, des sols granitiques pour la fraîcheur et la minéralité; au sud, des sols à dominante argileuse pour la rondeur et les arômes de fruit.

Vinification

Eraflage et foulage. Macération 3 semaines à température contrôlée (28°C) avec remontage, délestage et pigeage. Une partie des vins effectue sa fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (neuf et 2 vins) puis élevage pendant 14 mois.

Quantité produite : 8800 cols

Date de mise en bouteille : 24/06/2014

Accords & Service

Curry d'agneau

Salade de Saint Jacques aux poivrons

Servi à 14-16°C - A ouvrir idéalement 4h avant

Potentiel de garde: 5 à 6 ans

RÉCOMPENSES

89 pts Wine Spectator

88 pts Wine Advocate

15/20 Bettane & Desseauve