



Crozes-Hermitage

2014

"Robe rouge grenat avec un nez composé de fruits rouges et d'arômes floraux. Il présente une belle fraîcheur en bouche soutenue par de belles saveurs épicées. (juillet 2016)"



Millésime

Sur la partie septentrionale, le vent du nord couplé au soleil sur les mois d'août et septembre ont fait oublier un mois de juillet atypique particulièrement pluvieux. **La syraha** atteint une **maturité parfaite** tout en conservant **de bonnes acidités**. Un millésime qui présente des vins joliment colorés, soyeux et élégants avec de belles concentrations. Début de récolte autour du 20 septembre.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les parcelles que nous avons sélectionnées mettent en avant les deux principaux terroirs de l'appellation :

- au nord, sur le secteur de Gervans (lieux-dits Habrard et Tenay), sols granitiques exposés ouest à 150m d'alt.
- au sud, sur la commune de Mercurool, sols argileux couverts de petits galets à 100m d'alt. exposés sud/sud-ouest.

Vinification

Eraflage et foulage. Vinification en parcelles séparées. Macération 3 semaines à température contrôlée (28°C) avec remontages, délestages et pigeages. Fermentation malolactique en fûts puis soutirage et élevage sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres (100% fûts neufs) pendant 12 mois.

Quantité produite: 7 318 cols

Date de mise en bouteille: 25 mai 2016

Accords & Service

Mignons de veau au curry
Piperade basquaise au jambon de Bayonne
A ouvrir idéalement 4h avant dégustation
Optimum de maturité : 2017 - 2021