



Crozes-Hermitage

2019

"« beaucoup de fruits noirs ainsi que des notes d'épices, de violette et de sous-bois. J'aime la pureté du fruit et sa une longueur remarquable... un potentiel exceptionnel. » Jeb Dunnuck, 19 novembre 2020"



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

- au sud, sur la commune de Mercurool, les sols argileux couverts de petits galets sur les terrasses alluviales anciennes du Rhône (100m d'altitude) donnent structure et fruité.
- au nord, sur le lieu-dit les Baties, le sol granitique et argileux kaolin, exposé Est, Sud-Est (200m d'altitude), apporte allonge et minéralité.

Vinification

Début des récoltes le 17 septembre 2019. Vinification en parcelles séparées. Fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois.

Mis en bouteille le 2 juin 2021.

6387 bouteilles, 198 magnums et 10 jéroboams produits.

Degré : 14%. Vin Vegan.

Accords & Service

Velouté de châtaignes

Côtelettes d'agneau au romarin

A déguster entre 14 et 16°C - Ouvrir idéalement 4h avant

Optimum de dégustation : 2023 - 2030

RÉCOMPENSES

90-92 pts Jeb Dunnuck