



Crozes-Hermitage

2020

"Un Crozes-Hermitage charnu et structuré, aux notes très expressives de fruits noirs mûrs. La finale se pare de notes de menthe poivrée et chocolat."



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 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 fraîcheur et minéralité.

Vinification

Début des récoltes le 9 septembre 2020. 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 4 mai 2022. 6389 bouteilles produites.

Vin Vegan.

Accords & Service

Pigeon rôti en sauce

Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire

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

Optimum de dégustation : 2024 - 2028

RÉCOMPENSES

93 pts Jeb Dunnuck

93 pts Wine Enthusiast

92 pts Vinous

15,5 Jancis Robinson