



Crozes-Hermitage

2021

"Robe d'un rouge rubis brillant. Le nez, fruité et généreux, s'ouvre sur des notes de framboise, de cerise griottes et de violette. La bouche est tonique et relevée avec beaucoup de finesse et une belle longueur."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie - trop ou pas assez - et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus

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

Récoltes entre le 28 septembre et le 10 octobre 2021. Vinification en parcelles séparées. Fermentation malolactique puis 85% de la cuvée élevée sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois.

Mis en bouteille le 15 juin 2023. 6 076 bouteilles et 196 magnums produits.

Vin Vegan.

Accords & Service

Burger à la Tomme de Savoie

Ravioles aux cèpes

A déguster entre 14 et 16°C - Ouvrir idéalement 2h avant

Optimum de dégustation : 2025 - 2029