



Crozes-Hermitage

2022

"Une belle robe rouge aux reflets violette. Une nez parfumé, épicé et merveilleusement complexe. Structuré en bouche, aux saveurs de fruits rouges et noirs, mélangés à une abondance d'épices, d'herbes séchées et d'arômes poivrés. Belle acidité pour une finale longue et délicate."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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 1er septembre 2022. Vinification en parcelles séparées. Fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 20 mois.

Mis en bouteille le 23 juillet 2024. 6693 bouteilles et 120 magnums produits.

Vin Vegan.

Accords & Service

Magret de Canard, Saucisse de Morteau aux lentilles ou des Coco de Pimpol à la tomate.

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

Optimum de dégustation : 2026 - 2030

RÉCOMPENSES

89-91 pts Jeb Dunnock 03/2024