



Hermitage

2014

"Parfums élégants, toucher délicat, agréable note saline en bouche". Bettane & Desseuve – septembre 2016"



Millésime

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 Syrah a atteint une maturité parfaite tout en conservant de bonnes acidités. Récolte le 10 septembre 2014.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les vignes proviennent du secteur est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales du Rhône à 200m d'altitude.

Vinification

Raisins ramassés à la main. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces de chênes Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin - origine Bourgogne et Ile de France). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Quantité produite: 1 635 bouteilles, 234 magnums, 18 jéroboams et 2 mathusalems

Date de mise en bouteille: 19 mai 2016

Accords & Service

Chevreuil grand veneur

Noisettes de biche sautées au poivre et purée de céleri

Servir à 14-16°C - Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.

Optimum de dégustation : 2016 - 2024

RÉCOMPENSES

15,5/20 Bettane & Desseuve

91 pts Wine Spectator