



Hermitage

2021

"Robe rouge grenat. Un nez exotique aux notes de réglisse et paprika fumé. En bouche, sa texture souple à la finale tonique enrobe des saveurs de mûres sauvages et de cassis avec des notes subtiles d'olives noires et d'anis. (Dégustation – octobre 2024)"



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 raisins sont récoltés dans la zone située à l'est de la colline de l'Hermitage. Les vignes sont plantées sur les secteurs de :

- "la Pierrelle" : terrasses alluviales de petits galets sur sol alluvionnaire à 180/200m d'altitude, exposition sud-ouest,
- "Les Murets" : terroir plus argileux à 150m d'altitude,
- "Beaumet" : sol brun sablo-caillouteux, exposition sud-est, à 150m d'altitude.

Vinification

Récolte entièrement manuelle, dès le 28 septembre 2021, aux premières heures de la journée pour favoriser l'expression des arômes et la fraîcheur. Les raisins sont entièrement égrappés puis fermentent à température contrôlée (22-24°C) durant 24 jours. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (fûts origine Bourgogne et Ile de France). Elevage sur lies fines pendant 16 mois.

Production: 1 459 bouteilles

Date de mise en bouteille : 13 juillet 2023

Vin Vegan.

Accords & Service

Oeufs meurette, coq au vin, pain de caviar d'aubergine au coulis de tomate.

Servir à 13-15°C – Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.

Potentiel de garde : 2024 – 2032

RÉCOMPENSES

*** John Livingstone Learmonth 10/2022