



AOP CROZES-HERMITAGE Les Galets

Cépages : 100% Syrah.

Appellation : AOP Crozes-Hermitage

Couleur : Rouge

Description :

Terroir : Diluvium alpin composé de gros galets roulés sur une surface de 50 à 80 cm avec présence de sables grossiers et d'argile rouge.

Age des vignes : 20 - 40 ans.

Vinification : Macération préfermentaire à froid de 3 à 4 jours (6°C), fermentation alcoolique à 30° - 32°C avec remontages et pigeages, macération à chaud (30°C) 12 à 20 jours puis écoulage des moûts à chaud en barriques de 2 à 6 vins (fermentation malolactique en barriques), élevage pendant 12 mois puis assemblage et mise en bouteille à l'automne suivant.

Dégustation : Aspect limpide, couleur très soutenue pourpre sombre et violette. Nez expressif, épicé, fruité et confit : vanille et havane, cacao, zan, cerise noire, griotte, cassis et mûre. Bouche ample, chaleureuse, fruitée et équilibrée, assortie de tanins fins et toniques lui conférant une belle longueur.

Température de service : 15°C à 16° C.

Mets : Carré d'agneau, viande blanche, râble de lapin, pintade, ...

Garde : 4 à 7 ans.