

CROZES HERMITAGE - 2014

DOMAINE

La cuvée domaine est issue de vignes situées sur 3 communes : Mercurol, La Roche de Glun, pont de l'Isère, ce sont plusieurs parcelles d'âges différents dont la moyenne est d'une vingtaine d'années. Le cépage unique est la « syrah ». Un effeuillage au niveau des grappes est pratiqué pour avoir un bon ensoleillement, nous vendangeons tard et manuellement.



VINIFICATION

Un effeuillage au niveau des grappes est pratiqué pour avoir un bon ensoleillement, nous vendangeons tard et manuellement. En vinification nous n'utilisons pas de levures industrielles et nous égrappons. Les températures de fermentation montent progressivement de 20° à 30°, pour extraire au mieux, puis nous les maintenons. La cuvaison est de trois semaines en moyenne avec des remontages bi-quotidien où nous nous efforçons d'arroser la totalité du chapeau de marc. L'élevage se fait en cuve pour garder ce côté fruité et ne pas subir la marque du bois.

DÉGUSTATION

Le Crozes Hermitage rouge 2014 est rubis avec un nez de fruits des bois, les tanins sont souples et élégants.

ACCORDS

Il accompagnera les viandes blanches principalement.