

# CROZES HERMITAGE - 2015

## DOMAINE

Je construis cette bouteille, socle du Domaine, autour des trois identités fortes de l'appellation Crozes-Hermitage : La roche de Glun, Mercurol et Pont de l'Isère. De cette palette de parcelles de Syrah, le vin dessiné est un marqueur du millésime, exactement installé dans l'esprit de l'appellation Crozes-Hermitage : du fruit, de la brillance, de l'élégance... tout simplement.



### VINIFICATION

Pour la vinification, les raisins sont égrappés à 100%, il n'y a pas de levurage.

La phase de macération dure de 3 à 4 semaines. Il y a très peu de pigeage, je préfère les remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures de la vinification sont, elles aussi, mesurées : 20 à 28 °C au maximum.

Après décuvaion, les vins restent en cuve 10 mois. Ce vin ne connaît pas le bois pour être sur un registre de fruits et d'équilibre.

### DÉGUSTATION

**Couleur :** Rouge intense aux reflets pourpres

**Nez :** Des arômes de fruits noirs prononcés tels que le cassis et la mure. Épices, clou de girofle et bâton de réglisse.

**Bouche :** Bouche riche et ample bâti sur des tannins charnus et gourmands. Vin d'un équilibre frais et éclatant. La finale offre des notes de fruits noirs juteux.

### ACCORDS

Entrecôte grillée pomme de terres grenaille, Magret de canard rôti au poêlon, giroles sautées au beurre. Tarte chocolat noir, cœur coulant au cassis.

### VIEILLISSEMENT

Un vin à boire dès aujourd'hui. Possibilité de garde entre 5 et 10 ans.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.