

HERMITAGE - 2014

Notre Hermitage est situé sur un sol de loess, particulièrement bien exposé sud-ouest profitant d'un long ensoleillement. Les vignes sont âgées de 30 ans. Un effeuillage est pratiqué au niveau des grappes pour profiter de l'ensoleillement, un éclaircissement est fait de manière à ne pas dépasser un rendement de 35 Hl/Ha. La vendange est manuelle avec un tri très sévère et se déroule tardivement afin d'avoir une bonne maturité.



VINIFICATION

La vinification est identique aux Crozes, cependant la cuvaison est plus longue environ 3 à 4 semaines. L'élevage se fait exclusivement en demi-muids neufs pendant un an, ces contenants conviennent bien à la Syrah car le vin n'est pas trop marqué par le bois.

DÉGUSTATION

Couleur : Rouge pourpre , robe dense aux reflets violet.

Nez : Profond, expressif et complexe. Des notes de fumé, toasté, grillé fruits rouges et noirs, poivre...

Bouche : Une structure complexe avec des tannins nombreux, d'une grande élégance. Une bouche profonde, mêlant le caractère, la puissance et la finesse.

ACCORDS

La structure de ce vin demande du temps et des cuisines de choix.... Côte de bœuf grillée, lièvre à la royale, ris de veau poêlé, Brillat-Savarin aux truffes...

VIEILLISSEMENT

Envisager un passage en carafe si vous souhaitez déguster ce vin aujourd'hui. Possibilité de garde entre 10 et 20 ans.

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