Yann Chave
CROZES HERMITAGE

HERMITAGE - 2017

Sur les quartiers de Beaume et de Péléat, mes vignes d'Hermitage ont plus de 40 ans et s'enracinent dans un sol de lœss guidées par un travail à la vigne d'à-propos. Exposées sud-ouest, les parcelles profitent, tout au long du cycle végétatif, d'un long ensoleillement qui donne aux raisins toute la matière première que j'attends pour mettre en bouteille l'ADN tant recherché de cette mythique colline de l'Hermitage.

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 : robe pourpre aux reflets violets. Texture dense et charnue dans le verre.

Nez : complexe et élégant marqué par les fruits noirs, une pointe épicé de poivre gris, réglisse et une touche de moka.

Bouche : la bouche offre un grand volume. Les tannins sont subtils et se fondent dans une structure élancée et racée. Il développe des arômes complexes de cuir, bourgeon de cassis et sous bois.

ACCORDS

- Homard en cocotte, rôti de lard et vin rouge.
- Côte de bœuf du limousin, pommes soufflées.
- Fromage de vache : Epoisses affiné au Marc, Livarot de Normandie

VIEILLISSEMENT

A commencer à boire dans 10 ans jusqu'à 20 ans et plus.

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

Yann Chave - 1170 Chemin de la Burge - 26600 Mercurol
Tél : +33.(0)4.75.07.42.11 - Fax : +33.(0)4.75.07.47.34
www.yannchave.com - chaveyann@yahoo.fr