

Crozes-Hermitage

AOP Crozes-Hermitage

VPA
Vignerons Propriétés Associés

RHÔNE-MÉDITERRANÉE

Terroir

Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône. L'appellation s'étend sur onze communes environnant Tain l'Hermitage.

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess.

Climat continental d'influence méditerranéenne.

Cépage

Syrah.

Vinification

Sélection sévère des vendanges selon l'origine et la maturité, vendange égrappée en totalité.

Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison avec méthodes douces d'extraction.

Entonnage après fermentation malolactique.

Elevage

Partiel en cuve pour conserver la pureté et la fraîcheur du fruit et en fûts de chêne français pour affiner la structure du vin.

Dégustation

Robe : très profonde Arômes : Très expressif au nez, sur les fruits rouges et noirs, les épices (notamment de fines notes poivrées), qui apportent complexité et élégance à l'ensemble.

En bouche : L'attaque est tout en douceur et laisse place à une structure tannique affirmée qui accompagne le vin sur sa longueur. Finale sur les épices et des notes d'élevage subtiles.

Accords Mets et Vins: Viandes rouges grillées, côte de boeuf, carré d'agneau, magret de canard. Il conviendra également sur des viandes en sauce, Bourguignon, daube et sur des gibiers, râble de lièvre, côtes de marcassin, civet de lapin et fromages relevés. Servir entre 16 - 18°C, à déboucher de préférence 1 heure avant le service.

