Crozes-Hermitage - 2022

Terroir

Le sol est constitué de graviers bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorise ainsi une belle expression de la syrah.

Encépagement & millésime

100% Syrah

Vinification et élevage

Vendanges manuelles, vinification en cuves inox. Éraflage total.
Macération pré-fermentaire à froid

Examen Organoleptique

Au nez, des arômes prononcés de violette, de myrtille et de cassis se mêlent à des sous-notes de menthe et de poivre noir. En bouche, on découvre un vin fin, juteux et plaisant, et disposant d'une texture velouté.

Conseils de consommation

Entre 1 et 5 ans
Température de service : 16°C