



CROZES-HERMITAGE ROUGE L'ORIENTALE 2019

CROZES-HERMITAGE

Tournées face à l'orient, les vignes captent le soleil levant, première caresse qui préfigure la finesse de notre Orientale. Cette 100% Syrah légèrement poivrée s'exprime en souplesse sur un registre de petits fruits rouges à la fraîcheur maîtrisée. Les tanins sont présents mais intégrés.

VIGNES & CÉPAGES :

100% Syrah

TERROIR :

Situé sur la rive gauche, le vignoble s'enroule autour de Tain l'Hermitage, alternant croupes argilo-calcaires, terrasses et coteaux granitiques. Sa position géographique le place à mi-chemin entre les vignobles du nord de l'appellation de ceux du sud. De là, il tire sans doute l'essence de son équilibre.

VINIFICATION :

Eraflage total – 1 à 2 délestages en phase fermentaire puis remontages quotidiens et pigeages lors de la longue macération de 30 à 35 jours – contrôle des températures et fermentation à moins de 25°C et cuvaison à maximum 32°C. – réincorporation de la 1ère presse uniquement.

ELEVAGE :

80% béton et 20% barriques pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Profil organoleptique : la robe sombre aux reflets bleutés traduit ses arômes de petits fruits rouges, notes épicées et nuances de réglisse. Voisin de l'illustre Hermitage, il a son identité

propre faite d'élégance et de profondeur.

Viandes rouges, gibiers, daubes

Conseil de service : 15-16°C

