



Crozes Hermitage

2021

The appellation's terroir is made up of a variety of soils, including pebbles, clay, limestone and gravel. These soil variations give the vineyards a richness and complexity that are reflected in the wines produced.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% syrah

TERROIR

A selection of plots on pebble and gravel soils, typical of the appellation. Some loess and granite slopes from the north.

VINIFICATION

Harvest dates determined by daily tasting of the grapes. Partial destemming. Traditional fermentation in stainless steel and concrete vats at controlled temperature.

AGING

A large part of the blend is aged in vats for 9 to 12 months to preserve the freshness of the fruit, the rest in barrels to enhance the structure.

"A perfect blend of freshness and liveliness"

TASTING



Dark and tiled red.



Aromas of fresh red fruits, violet, licorice and hint of roasting.



Supple and elegant structure with aromas of blackcurrant and hints of spice.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Crozes Hermitage

2021

Le terroir de l'appellation se compose de sols diversifiés, comprenant des galets roulés, des argiles, des calcaires et des graviers. Ces variations de sol confèrent au vignoble une richesse et une complexité qui se retrouvent dans les vins qu'il propose.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah

TERROIR

Sélection de parcelles issues de sols de galets et de graviers, terroirs typiques de l'appellation. Quelques coteaux loessiques et granitiques au Nord.

VINIFICATION

Détermination des dates de vendanges par dégustation quotidienne des baies. Egrappage partiel. Fermentation traditionnelle en cuve inox et béton à température contrôlée.

ÉLEVAGE

Une grande partie de l'assemblage est élevée en cuve pendant 9 à 12 mois pour préserver la fraîcheur du fruit, le reste en fûts pour affiner la structure.

“Une alliance parfaite entre fraîcheur et vivacité”

DÉGUSTATION



Rouge sombre et tuilée.



Arômes marqués de fruits rouges frais, violette, réglisse et pointe torréfiée.



Structure souple et élégante aux arômes de cassis et notes d'épices.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

