

Crozes Hermitage rouge



SITUATION : Cette appellation est cultivée sur 11 communes de la Drôme, rive gauche du Rhône, au niveau du 45e parallèle. Nos raisins viennent de la partie sud est de l'appellation.



VIGNOBLE ET TERROIR :

Les vignes de Syrah sont plantées sur des terrains caillouteux des grands plateaux de Crozes-Hermitage, assez secs et balayés par le mistral.



CÉPAGES : Syrah (50%)



ELABORATION :

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environs 17 jours avec uniquement des remontages. Le vin est élevé en cuves jusqu'à sa mise en bouteille 1 an après.



DÉGUSTATION :

Un vin aux arômes floraux qui se mêlent aux notes de petits fruits rouges, Très expressif au nez, il se montre frais et élégant en bouche.



SERVICE ET ACCORDS :

16°C, un peu plus frais que les crus méridionaux. Sur des plats quotidiens variés, une belle pièce de viande grillée.



Carte d'identité des cépages

Syrah : souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.



Find out more on our website www.lavau.fr

