



Crozes Hermitage Rouge



SITUATION : Cette appellation est cultivée sur 11 communes de la Drôme, rive gauche du Rhône, au niveau du 45^e 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 (100%)



ELABORATION :

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 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.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

