

Hermitage Rouge

« La noblesse de l'Hermitage... Eclat, intensité, structure, longueur, pureté et finesse sont des chaînons évidents, forts mais interdépendants !

On essaye de ramasser "juste", on accompagne "simplement" pour avoir la quintessence de ce terroir mythique »



Domaine :

Emmanuel Darnaud

21 Rue du stade

26600 La Roche de Glun

(Drôme – Vallée du Rhône Nord - France)

04.75.84.81.64

emmanuel.darnaud26@orange.fr

Appellation :

Hermitage

Couleur :

Rouge

Cépage :

100 % Syrah

Rendement :

30-40 Hectolitres/Hectare

Terroir :

1/3 de Greffieux : sol d'alluvions glaciaires composés de petits galets roulés et d'argile
2/3 de Bessard : sol de Granit

Climat :

Continental, d'influence méditerranéenne
Pluviométrie modérée

Âge des vignes :

Plus de 80 ans

Culture :



Sols travaillés, vendanges manuelles, cultivées en agriculture Biologique (certifié par Ecocert depuis 2024)

Vinification / Élevage :

Les 2 terroirs de cette parcelle sont vinifiés et élevés séparément : une partie à dominante Greffieux et l'autre uniquement Bessard. L'élevage est effectué principalement en demi-muids avec aucun bois neuf pour une durée de plus de 18 mois. On note une partie de vendange entière selon le millésime. La mise en bouteille s'effectue à la propriété

Potentiel de garde :

Ce vin peut se garder entre 15 et 20 ans. Température de service : 16 à 18 °C

Notes de dégustation :

.....
.....
.....
.....