



DAUVERGNE ET RANVIER

Les Créations

Granite et Galets

Crozes Hermitage

La taille importante de l'appellation Crozes-Hermitage autorise quelques découvertes réjouissantes.

C'est le cas pour les raisins qui composent cette cuvée, et qui sont issus pour partie d'un terroir à influence granitique, vers Larnage, et pour l'autre de sols recouverts d'alluvions et de galets du Rhône entre Beaumont Montoux et les Chassis.

Ce vin est uniquement composé de syrah. Nous avons préservé sa jeunesse croquante et acidulée en égrappant 100% de la vendange, et en procédant à une macération pré-fermentaire à froid avant des cuvaisons de 3 semaines environ. Ensuite, il a été élevé en cuve inox et béton puis en fûts de chêne des Vosges et de L'Allier.

Le nez, au fruit prononcé, exprime des arômes de framboise et de violette. En bouche, les tanins sont onctueux, et le palais est frais et équilibré. Granite et Galets accompagnera parfaitement une volaille en sauce, une blanquette de veau ou un jambon persillé. Les fromages de vache à pâte molle lui conviendront tout autant.

Cépage majoritaire : Syrah

Température de service : Entre 16° et 18°C.

Garde : entre 6 et 8 ans

Récompenses :

2023 : 92/100 Bettane + Desseauve

2022 : 89/100 Parker

2021 : 15/20 Jancis Robinson

2020 : 93/100 Wine Enthusiast - 91/100 Bettane + Desseauve



DAUVERGNE ET RANVIER

L'Assemblière, 47 Chemin des Vestides, 30126 Tavel - France

Tél. : +33 (0)4 48 24 00 41

contact@dauvergne-ranvier.com

www.dauvergne-ranvier.com

CRÉER & PARTAGER

