



DAUVERGNE ET RANVIER

Les Classiques

Crozes-Hermitage

Sélection



L'AOC Crozes-Hermitage couvre un peu moins de 1300 hectares sur la rive droite du Rhône. Du nord au sud de l'appellation, les sols passent du granit aux alluvions rhodaniens parfois recouverts de loess.

Ce Crozes-Hermitage provient essentiellement de vignes plantées sur des terrasses de galets roulés rouges et de terres argilo-calcaires.

La cuvée est élaborée uniquement à base de syrah. Les vendanges ont commencé par une sélection des plus belles parcelles afin de récolter les raisins ayant le plus de fruit et de fraîcheur.

Les fermentations se sont déroulées à des températures basses pour préserver tous les arômes. Il n'y a pas eu d'élevage en fûts pour préserver tout le fruit du vin.

La robe est d'un rouge intense. Le nez est dominé par les fruits noirs avec des touches de fruits rouges acidulés et de violette.

L'attaque est fraîche et la structure se dévoile en milieu de bouche. Des tanins présents mais bien mûrs garantissent la longévité de ce jeune Crozes Hermitage.

Ce vin s'accorde à merveille avec une pintade rôtie, un rôti de bœuf bien tendre ou un plateau de fromages de vache.

Cépage : Syrah

Température de service : 16°C.

Garde : Entre 3 à 5 ans

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

