

LE CHEMIN 2021

AOP Crozes-Hermitage



Chanos-Curson

Sols des hautes terrasses très anciennes du Rhône et marnes pliocènes calcaires



100 % Syrah



Notes de dégustation

Robe rouge rubis. Le nez libère des notes torréfiées (cacao, café). La bouche est soyeuse sur des arômes de mûres et cerises kirschées avec une pointe de caramel. Belle finale tannique.

Vinification - Élevage

Fûts de chêne pendant 12 mois

Garde

10 ans

Accords mets et vins

- Plats mijotés
- Carré d'agneau
- Desserts au chocolat noir

Service

16 à 17°C

