

LE CHEMIN 2022

AOP Crozes-Hermitage


CLAIRMONT



Chanos-Curson

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



100 % Syrah



Notes de dégustation

*Nez complexe aux notes de caramel, de fruits
noirs, d'épices, de violette et de cuir.*

*La bouche est généreuse et chaleureuse, portée
par des arômes de fruits rouges et de violette, avec
des tanins présents et une belle longueur.*



Vinification - Élevage

Fûts de chêne pendant 12 mois



Garde

10 ans



Accords mets et vins

- Plats mijotés (Agneau, boeuf...) 16 à 18°C
- Gibiers



Service



21,70 €

la bouteille de 75 cl

In english →