

LE PIERRIER 2021

AOP Crozes-Hermitage



Pont-de-l'Isère

Sol rouge des basses terrasses anciennes à galets de l'Isère, sablo-argileux en surface



100 % Syrah



Notes de dégustation

*Robe d'un rouge rubis aux reflets brillants.
Nez sur des notes de fruits rouges frais.
L'attaque en bouche dévoile une belle finesse avec des notes légèrement grillées.
Une finale dévoilant des tanins puissants et une longueur aromatique très persistante.*



Vinification - Élevage

Fûts de chêne pendant 12 mois



Garde

7 à 10 ans



Accords mets et vins

- Gibiers en sauce
- Desserts au chocolat



Service

16 à 17°C

