

LE PIERRIER 2022

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 rubis aux reflets grenat.

Nez puissant aux arômes de fruits noirs, de mûre et d'épices.

La bouche est ample et généreuse, marquée par des notes de cacao et de poivre, soutenues par des tanins fondus et une belle fraîcheur.



Vinification - Élevage

Fûts de chêne pendant 12 mois



Garde

7 à 10 ans



Accords mets et vins

- Fromages à pâte pressée
- Desserts au chocolat



Service

16 à 18°C



21,70 €

la bouteille de 75 cl

In english →