



**COEUR DE GAMME**

## Horizon

Crozes Hermitage Rouge

2020

## NOS DOMAINES

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Syrah

  
5 ans

16°C

75 cl

Thon mi-cuit, viande  
rouge grillée ou en  
sauce

## SON ORIGINE

En 1964, la famille Carat tente une nouvelle aventure viticole et choisit le métier de vigneron. Son installation sur l'un des meilleurs terroirs de l'appellation Crozes-Hermitage lui ouvre un nouvel « Horizon ». Bel hommage que cette cuvée issue de vignes de Syrah plantées sur de basses terrasses anciennes de galets roulés !

## LA VINIFICATION

Après égrappage, la macération longue s'étire sur 3 semaines avec plusieurs remontages quotidiens. Après la vinification, un élevage en cuve permet de préserver le fruité et la typicité de la Syrah.

## SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense couleur pourpre, Horizon se caractérise par l'intensité de son nez ainsi que son fruité avec notamment des arômes gourmands de fruits rouges comme la fraise. En bouche, c'est un vin doté d'une belle structure et d'un parfait équilibre entre les notes de fruits et d'épices que l'on découvre. Ses tanins soyeux seront vous séduire et se prolongent offrant ainsi une réelle persistance aromatique et un long final.

## L'ACCORD

Horizon est une cuvée ouverte à toutes les saveurs : de la mer avec un thon mi-cuit au sésame ou de la terre avec une bavette aux oignons rouges ou une salade de gésiers.