



SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Le Pierrier

Crozes Hermitage Rouge

2018

NOS DOMAINES

-  Syrah
-  14 mois
-  6-7 ans
- 16°C
- 150 cl • 75 cl
- Gigot d'agneau, faisan

SON ORIGINE

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcellaire sont situées au lieu-dit «Le Bois de Gaye» à Pont de l'Isère sur les basses terrasses anciennes à galets de l'Isère au sol sablo-argileux.

LA VINIFICATION

Cette cuvée est vinifiée pour 1/3 en vendange entière, la phase de macération dure environ 3 semaines en petite cuve ouverte avec plusieurs pigeages et remontages quotidiens. L'élevage dure 14 mois en fût de chêne français.

SON CARACTÈRE

Ce vin doté d'une robe d'un rouge intense, exalte des notes gourmandes grillées et vanillées. Expressif, vous vous laisserez séduire par les arômes frais d'eucalyptus et de fruits rouges. L'attaque en bouche dévoile une belle finesse et une longueur aromatique très persistante sur des arômes de fruits rouges des bois. L'ensemble est porté par des tanins souples et élégants. A garder quelques années pour l'apprécier pleinement.

L'ACCORD

Les saveurs de ce vin accompagneront à merveille une viande rouge.