CLAIRMONT
CROZES-HERMITAGE

Le vin ensemble !

2022

NOS DOMAINES

Vin biologique

Haute Valeur Environnementale

Syrah

12 mois

6-10 ans

15-17°C

150 cl • 75 cl

Viande rouge

SON ORIGINE

Le Domaine des Clairmonts Bois Fardeau, socle fondateur de Clairmont, est implanté au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage depuis 1963.
Cette cuvée de Syrah – successeur de la cuvée « Domaine des Clairmonts » est issue d'un sol brun à rouge des basses terrasses à galets de l'Isère, sablo-limoneux en surface. Le domaine a fait le choix, en 1997, de la viticulture biologique respectueuse de l'intégrité du sol et de la diversité de la flore adventice.

LA VINIFICATION

Les raisins ont été systématiquement égrappés. Pour une extraction en douceur des tanins et de la couleur, la phase de macération s'étire de 21 à 30 jours, avec plusieurs remontages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe de couleur rouge intense, ce vin puissant et complexe dévoile un nez chocolat-vanillé avec d'intenses notes d'épices et de poivre. La bouche ample, s'ouvre sur des notes fraîches et gourmandes d'épices, de fruits noirs avec en fin de bouche la fraîcheur de l'eucalyptus. La structure est portée par des tanins fins et soyeux typiques du terroir de Beaumont-Monteux. Une belle finale portée par une légère et agréable acidité.

L'ACCORD

Bois Fardeau surprendra vos convives autour d'un repas à base de viandes rouges ou autres plats de caractère. Afin de savourer et profiter pleinement des arômes de ce vin, nous vous conseillons de l'ouvrir quelques heures avant de le déguster.

CLAIRMONT : 755 route des vignes – 26600 Beaumont-Monteux – France
Tél. : +33 (0)4 75 84 61 91 – contact@clairmont.fr – www.clairmont.fr