CLAIRMONT
CROZES-HERMITAGE

Le vin ensemble !

2021

VINS RARES

Syrah

12 mois

10 ans

16-18°C

150 cl • 75 cl

Viande rouge, canard

SON ORIGINE

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcellaire sont situées sur les terrasses des « Châssis ». Le sol très maigre de galets roulés convient parfaitement à ces vieux ceps.

LA VINIFICATION

Après un égrappage systématique des raisins, la macération s'étire de 18 à 21 jours afin d'extraire en douceur couleur et tanins. Pigeages et remontages sont effectués chaque jour. L'élevage dure 12 mois en fûts de chêne français.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre aux reflets violets, ce vin discret au premier nez s'ouvre sur des arômes de violette et poivre tout en laissant dévoiler des notes d'épices et de réglisse. Attaque souple, rond aux tanins soyeux, il se prolonge en bouche sur des notes boisées. L'ensemble est porté par un équilibre puissant et s'achève sur une finale persistante. A garder quelques années pour l'apprécier pleinement.

L'ACCORD

La richesse de Pionniers accompagnera parfaitement une viande rouge – en sauce, ou encore un gibier.

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