



COLLECTION

Pionniers rouge

Crozes-Hermitage Rouge

2017

VINS RARES

-  Syrah
-  12 mois
-  6-7 ans
-  16-18°C
-  150 cl • 75 cl
-  Boeuf bourguignon, tajine

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 25 à 30 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, ce vin franc et charpenté s'ouvre sur des arômes d'épices, de fruits noirs comme la prune et de réglisse. Il se prolonge en bouche sur des notes boisées et de fruits noirs. L'ensemble est porté par une jolie structure tannique et s'achève sur une finale persistante. A garder quelques années pour l'apprécier pleinement.

L'ACCORD

Les saveurs épicées de Pionniers vous embarqueront aussi bien vers une cuisine orientale, avec un tajine par exemple, qu'avec une cuisine de partage traditionnelle : carbonnade ou civet de chevreuil.






COLLECTION

Pionniers rouge

Crozes-Hermitage Rouge

2016

VINS RARES

-  Syrah
-  12 mois
-  6-7 ans
-  16-18°C
-  150 cl • 75 cl
-  Boeuf bourguignon, tajine

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 25 à 30 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, ce vin franc et frais s'ouvre sur des arômes de fruits noirs frais et d'épices. Il se prolonge en bouche sur des notes délicates de fruits noirs. L'ensemble est porté par une jolie structure avec des tannins fins et s'achève sur une finale persistante.

L'ASSOCIATION

Les saveurs épicées de Pionniers vous embarqueront aussi bien vers une cuisine orientale, avec un tajine par exemple, qu'avec une cuisine de partage traditionnelle : carbonnade ou une souris d'agneau.








COLLECTION

Pionniers rouge

Crozes-Hermitage Rouge

2015

VINS RARES

-  Syrah
-  12 mois
-  6-7 ans
-  16-18°C
-  150 cl • 75 cl
-  Boeuf bourguignon,
tajine

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 25 à 30 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, ce vin franc et frais s'ouvre sur des arômes d'épices, de fruits noirs comme la prune et de réglisse. Il se prolonge en bouche sur des notes délicates d'amande grillée et de fruits noirs. L'ensemble est porté par une jolie structure tannique et s'achève sur une finale persistante.

L'ACCORD

Les saveurs épicées de Pionniers vous embarqueront aussi bien vers une cuisine orientale, avec un tajine par exemple, qu'avec une cuisine de partage traditionnelle : carbonnade ou civet de chevreuil.