






COLLECTION

Immanence

Crozes-Hermitage Rouge

2016

VINS RARES

-  Syrah
-  7 ans
-  16-18°C
-  150 cl • 75 cl
-  Côtes de bœuf, agneau grillé

SON ORIGINE

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcellaire sont situées aux «Chassis», à Pont de l'Isère, où se dessine le 45° parallèle. Grâce à un magnifique terroir drainant de galets roulés, les raisins présentent un superbe équilibre.

LA VINIFICATION

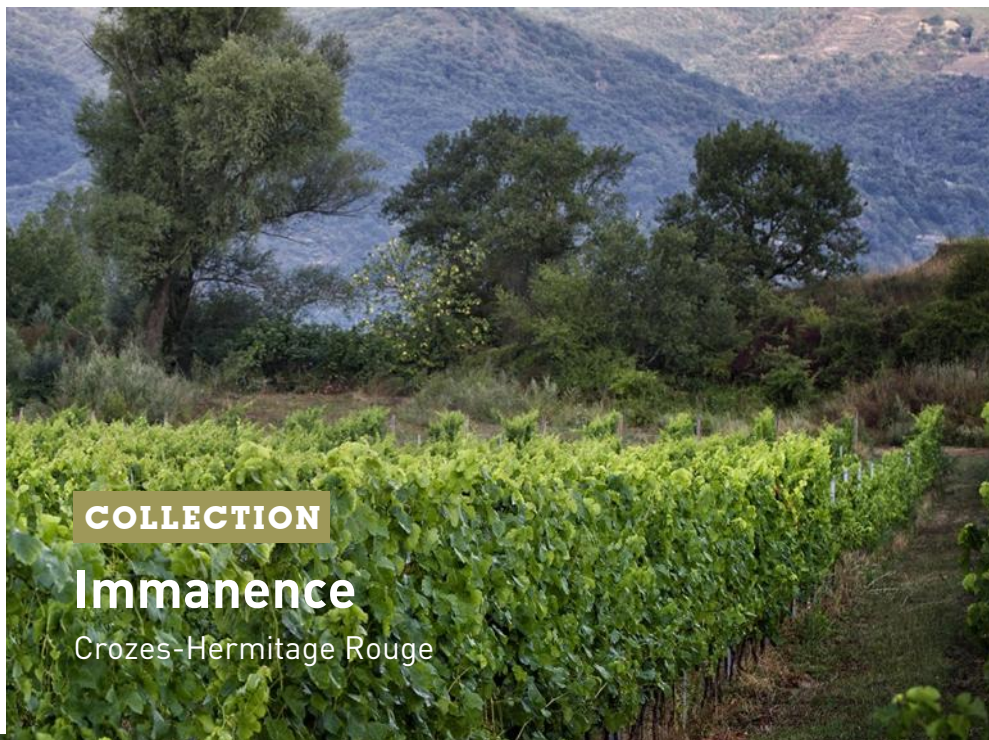
Vendangés à leur optimum de maturité, les raisins sont ensuite égrappés. La macération se déroule dans le plus grand respect des baies, afin de préserver leurs qualités intrinsèques. L'élevage s'effectue en cuve, conservant ainsi la complexité et le fruité de la Syrah.

SON CARACTÈRE

Le vin a une intense robe pourpre. Le nez exprime toute l'intensité de la syrah à travers un bouquet de fruits noirs. La bouche est riche et soyeuse, avec une dominante de cassis frais, de sureau et d'épices. Belle amplitude gourmande due à l'intensité aromatique, soutenue par la finesse des tanins.

L'ASSOCIATION

Carafé au moins une heure, Immanence, par son ampleur et sa gourmandise, soutiendra délicieusement la puissance voluptueuse d'un gigot d'agneau de 7 heures.








COLLECTION

Immanence

Crozes-Hermitage Rouge

2015

VINS RARES

-  Syrah
-  7 ans
-  16-18°C
-  150 cl • 75 cl
-  Côtes de bœuf, agneau grillé

SON ORIGINE

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcellaire sont situées au lieu-dit « Les Chênes Verts », à Pont de l'Isère, où se dessine le 45^e parallèle. Grâce à un magnifique terroir drainant de galets roulés, les raisins présentent un superbe équilibre.

LA VINIFICATION

Vendangés à leur optimum de maturité, les raisins sont ensuite égrappés. La macération se déroule dans le plus grand respect des baies, afin de préserver leurs qualités intrinsèques. L'élevage s'effectue en cuve, conservant ainsi la complexité et le fruité de la Syrah.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin riche et soyeux exprime toute l'intensité de la Syrah avec son bouquet de baies sauvages comme le genévrier et la cade. Une dominante de cassis frais, de sureau et d'épices dévoile en bouche le caractère gourmand du vin, enrobé de tanins délicats.

L'ACCORD

Carafé au moins une heure, Immanence, par son ampleur et sa gourmandise, soutiendra délicieusement la puissance voluptueuse d'un gigot d'agneau de 7 heures.