



**COLLECTION**

**Domaine des Clairmonts**

Crozes-Hermitage Bio Rouge

2017

**VINS RARES**

-  1
-  Syrah
-  12 mois
-  6 ans
-  15-17°C
-  75 cl
-  Osso Bucco. viande longuement mijotée

**SON ORIGINE**

Le Domaine des Clairmonts, socle fondateur de Clairmont, est implanté au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage depuis 1963.

Cette cuvée de Syrah est issue d'une parcelle de vieilles vignes conduite en échelas. Le sol sablo-argileux, particulièrement caillouteux et profond, se compose d'alluvions glaciaires drainantes. 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 25 à 30 jours, avec plusieurs remontages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

**SON CARACTÈRE**

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin puissant et complexe exhale des arômes de fruits noirs mûrs, comme le cassis et de notes épicées (poivre et vanille). La bouche s'ouvre sur des notes fraîches et gourmandes de fruits noirs et d'épices. La structure en bouche est portée par des tanins soyeux. Une belle longue finale.

**L'ACCORD**

Ce vin fait des merveilles à table. Son côté épicé trouvera écho avec celui d'un tajine au cumin, son côté structuré soutiendra la force d'un gibier, son tempérament gourmand se fondera avec la tendreté d'un osso-bucco.



**COLLECTION**

**Domaine des Clairmonts**

Crozes-Hermitage Bio Rouge

2016

**VINS RARES**

-  1
-  Syrah
-  12 mois
-  6 ans
-  15-17°C
-  75 cl
-  Osso Bucco, viande longuement mijotée

**SON ORIGINE**

Le Domaine des Clairmonts, socle fondateur de Clairmont, est implanté au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage depuis 1963.

Cette cuvée de Syrah est issue d'une parcelle de vieilles vignes conduite en échelas. Le sol sablo-argileux, particulièrement caillouteux et profond, se compose d'alluvions glaciaires drainantes. 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 25 à 30 jours, avec plusieurs remontages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

**SON CARACTÈRE**

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin souple et complexe exhale des arômes de fruits noirs mûrs, comme le cassis et la mûre, accompagnés de notes grillées et légèrement mentholées. La bouche s'ouvre sur des notes fraîches et gourmandes de fruits noirs, avec une touche de poivre. La structure en bouche est portée par des tanins soyeux. Une longue finale s'étire en fraîcheur.

**L'ACCORD**

Ce vin fait des merveilles à table. Son côté épicé trouvera écho avec celui d'un tajine au cumin, son côté structuré soutiendra la force d'un gibier, son tempérament gourmand se fondera avec la tendreté d'un osso-bucco.