CLAIRMONT
CROZES-HERMITAGE

*Le vin ensemble !*

**2022**

## VINS RARES

Haute Valeur Environnementale

Syrah

12 mois

6 ans

15-17°C

75 cl

Viandes rôties, gibiers

## SON ORIGINE

Les racines de la famille Defrance, pilier historique du collectif, se trouvent en Ardèche, sur ces coteaux à fortes pentes qui reposent sur un sol profond, altéré de gneiss accompagné de loess. Pour Clairmont, c'était une évidence d'accueillir parmi ses vins cette appellation rive droite au microclimat exceptionnel ouvert sur le Sud et protégé des vents du Nord et de l'Ouest.

## LA VINIFICATION

Les raisins ont été systématiquement égrappés. Pour une extraction en douceur des tanins et de la couleur, la phase de macération dure une vingtaine de jours, avec plusieurs remontages ou pigeages quotidiens à la suite de quoi le vin vieillira en fûts de chêne français.

## SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense et profonde de couleur pourpre, ce vin riche et gourmand exhale au nez des arômes de framboise fraîche et de subtiles notes de poivre. La bouche est ample et charnus avec une jolie acidité. L'ensemble est soutenu par des tanins marqués.

## L'ACCORD

C'est le vin idéal pour bien des moments festifs. Sa tenue à table s'accordera parfaitement avec une grillade, une viande rouge braisée ou encore une tarte aux fruits.

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