





CŒUR DE CLAIRMONT

Cœur de Clairmont rouge

Crozes-Hermitage Rouge

2017

VINS PLAISIRS

-  Syrah
-  5 ans
-  16-17°C
-  37,5 cl • 150 cl • 75 cl
-  Grillade, charcuterie, viande en sauce

SON ORIGINE

Ce vin est issu de l'assemblage de plusieurs parcelles de Syrah installées sur deux terroirs bien distincts, le premier sur des terrasses alluvionnaires anciennes de l'Isère et du Rhône constituées de sols profonds à galets ; le second sur des coteaux exposés Sud/Sud-Ouest sur de hautes terrasses de galets roulés.

LA VINIFICATION

Après égrappage des raisins, la phase de macération, rythmée de remontages, se déroule pendant 3 semaines, favorisant une belle structure tannique. L'élevage se déroule exclusivement en cuves pour conserver le fruité.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin franc et puissant offre d'abord un nez subtil et gourmand autour du cassis et de la mûre. Cette aromatique se déploie ensuite en bouche sur des notes intenses de fruits noirs et de réglisse. Belle longueur en finale qui en fait une cuvée de caractère.

L'ACCORD

Carafé une heure avant, le gourmand et structuré Cœur de Clairmont trouvera facilement des compagnons de table comme des viandes rouges : tartare au couteau, des viandes blanches : tendre poulet fermier rôti ou brochettes d'agneau grillées. Plus âgé, il se mariera très bien avec la force d'un gibier en sauce.



CŒUR DE CLAIRMONT

Cœur de Clairmont rouge

Crozes-Hermitage Rouge

2016

VINS PLAISIRS

-  Syrah
-  5 ans
-  16-17°C
-  37,5 cl • 150 cl • 75 cl
-  Grillade, charcuterie, viande en sauce

SON ORIGINE

Ce vin est issu de l'assemblage de plusieurs parcelles de Syrah installées sur deux terroirs bien distincts, le premier sur des terrasses alluvionnaires anciennes de l'Isère et du Rhône constituées de sols profonds à galets ; le second sur des coteaux exposés Sud/Sud-Ouest sur de hautes terrasses de galets roulés.

LA VINIFICATION

Après égrappage des raisins, la phase de macération, rythmée de remontages, se déroule pendant 3 semaines, favorisant une belle structure tannique. L'élevage se déroule exclusivement en cuves pour conserver le fruité.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin franc et puissant offre d'abord un nez subtil et gourmand autour de notes de cassis et de fraise. Cette aromatique se déploie ensuite en bouche sur des notes intenses de fruits noirs et de réglisse. La finale apporte une agréable sensation de fraîcheur.

L'ACCORD

Fruité et équilibré, notre Classique trouvera facilement des compagnons de table comme des viandes rouges : tartare au couteau, des viandes blanches : tendre poulet fermier rôti ou brochettes d'agneau grillées. Plus âgé, il se mariera très bien avec la force d'un gibier en sauce.