

L'appellation Crozes-Hermitage : Avec près de 1 650 hectares, l'appellation Crozes-Hermitage est la plus vaste des crus de la vallée du Rhône septentrionale. Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45^{ème} parallèle, les terroirs s'expriment. Au nord des coteaux granitiques, au sud des alluvions fluvioglaciaires et des galets roulés.

Création de l'AOC en 1937 | Extension en 1952 | 90 % vins rouges | 10 % vins blancs | 1 650 hectares de vignes
| 11 communes | 75 918 hl/ an | Rendement moyen 43 hl/hectare | 20 % de la production exportée | Vins secs



Cépages : Syrah 100%.

Terroir/Climat : Les vignes sont en coteaux et proviennent surtout des villages de Gervans, Mercurol, Larnage et Crozes-Hermitage.

Sol : Sols argilo-limoneux et sablo-graveleux.



Âge moyen des vignes : 35 ans env.

Vinification : Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures pendant les fermentations alcooliques, le temps de cuvaison est d'environ trois semaines. (Macérations longues, chaudes et très travaillées pour extraire le maximum).



Elevage : Elevage sur lies pendant 3 mois en cuve puis 12 mois en foudres. Vieillessement en bouteille pendant 6 mois avant expédition.

Production annuelle : 52 500 bouteilles env.

Notes de dégustation :

Visuel : Robe rouge sombre et moyennement profonde.

Olfactif : Arômes floraux avec la pivoine et la violette. Arômes fruités de cassis-mûre puis prune. Notes épicées de réglisse-poivre noir.

Gustatif : Bouche fondue, dense, harmonieuse, minérale et fraîche.

Ensemble : Vin moderne sur le fruit avec moins de vivacité qu'un Saint Joseph mais avec une longueur en bouche plus importante.



Consommation : A boire/A garder

Durée de conservation : 6 à 8 ans



Température de service : 18°C

Suggestions accords mets/vins : Accompagne parfaitement la charcuterie, les viandes rouges, notamment le gibier et les fromages.

