

**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<sup>ème</sup> parallèle, les terroirs s'expriment. Au nord des coteaux granitiques, au sud des alluvions fluvio-glaciaires et des galets roulés.

**Création de l'AOC en 1937 | Extension en 1952 | 90 % vins rouges | 10 % vins blancs | 1 800 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, Mercuriol, 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.



**Elevage** : Ce vin est élevé en fûts de chêne pendant 24 mois environ.

**Production annuelle** : 450 000 bouteilles env.

#### Notes de dégustation

**Visuel** : Robe très sombre et profonde.

**Olfactif** : Petits fruits rouges comme la cerise et la fraise, et arômes délicats du bois. Légèrement poivré.

**Gustatif** : Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. Un coté jeune. Autoritaire. Des tanins assez gras.

**Ensemble** : Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents mais travaillés par un affinage prolongé sous-bois.

**Consommation** : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 6 à 8 ans env.

**Température de service** : 16°C à 18°C

**Suggestions accords mets/vins** : assiette de charcuterie, carpaccio de bœuf, bavette de bœuf à l'échalote ou faisan rôti accompagné d'une sauce médocaine aux cèpes.

