

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 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, 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.



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, arômes délicats de bois.

Gustatif : Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille.

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.

