

L'appellation Hermitage : Sous les Romains « Vins de Vienne » (comme ceux de Côte-Rôtie), puis « Vins du Côteau de Saint-Christophe », c'est seulement au 17^{ème} siècle que le nom « Hermitage » apparaît, en souvenir du Chevalier Gaspard de Stérimberg qui avait choisi le haut de cette colline granitique pour se retirer du monde en 1224. On raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie.

Création de l'AOC en 1937 | 70% vins rouges | 30% vins blancs | 136 hectares de vignes | 5 156 hl/ an | Rendement moyen 38 hl/hectare | 49 % de la production exportée | Vins secs | 3 communes- Rive Gauche



Cépages : Syrah 100%



Terroir/Climat : Assemblage de parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Méal, Bessards et Hermite.

Sol : Sols calcaires argilo-limoneux et sablo-graveleux.

Âge moyen des vignes : 30 ans env.



Vinification : Vendanges manuelles et trie des raisins puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de 3 semaines.

Elevage : Pendant 36 mois environ en fûts de chêne dont 50% neufs.

Production annuelle : 35 000 bouteilles env.



Notes de dégustation

Visuel : Robe rouge rubis très profonde à reflets violacés.

Olfactif : Epices, petits fruits rouges et noirs. Arômes de cassis, mûres. Arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. La finale est réglissée et épicée.

Ensemble : Ce vin est l'exemple d'un vin racé mais qui sait rester séducteur. C'est un vin de garde par excellence.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 10 à 15 ans

Température de service : 16°C à 18°C



Suggestions accords mets/vins : agneau, côte de bœuf maturée, côtelettes de mouton, canard.