



CROZES-HERMITAGE

"Mon désir" 2024



CRÉATION DU DOMAINE EN 2013

A l'heure d'aujourd'hui, l'exploitation compte 7,5 ha dont 1,5 ha en Appellation d'origine Protégée Saint-Joseph blanc et rouge et 6 ha en Vin de pays des collines Rhodaniennes cépages Syrah, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Depuis 2019, nous avons créé une structure de négociant dans l'intérêt d'élargir notre gamme, grâce à cela nous pouvons vous proposer les Appellations d'origines Protégées de Saint-Péray, Crozes-Hermitage, Condrieu et Côte-Rôtie.

TERROIR

Le Crozes-Hermitage est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur la commune de Pont d'Isère, dans la vallée du Rhône septentrionale. Il est situé sur la rive gauche du Rhône, entourant l'appellation Hermitage et faisant face à la ville de Tournon-sur-Rhône, ainsi qu'à l'appellation Saint-Joseph. Le terroir de Crozes-Hermitage est réputé pour son caractère exceptionnel, avec des sols diversifiés, des coteaux et une exposition favorable au sud. Notre Crozes-Hermitage est issu à 100% du cépage syrah, qui s'exprime pleinement sur ce terroir prestigieux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte des raisins est effectuée à la main. Nos équipes prennent soin de ne sélectionner sur le terrain uniquement les fruits ayant atteint leur pleine maturité et présentant une qualité optimale. En cave, les raisins subissent un égrappage avant d'entamer la fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable. Après une macération d'environ 2 à 3 semaines accompagnée de pigeage et de remontage régulier nous choisissons d'effectuer la fermentation malolactique dans les barriques en fûts de chênes qui verront l'élevage se prolonger ensuite sur 12 mois au total, ce qui permettra d'apporter ce côté boisé au vin.

DÉGUSTATION

Notre Crozes-Hermitage se révèle élégant, fruité et assez léger. Au nez, des arômes subtils de fruits rouges, fraise, mais aussi de litchi et de pivoine se mêlent harmonieusement avec les nuances délicates provenant de l'élevage en barriques. La bouche est marquée par une gourmandise avec des tanins fondus, caractéristique du terroir, donnant une finesse au vin.

ACCORDS METS ET VINS

- Viande grillée
- Viande blanche épicee