



## **CROZES-HERMITAGE - 2022**

### **Terroir**

Le sol est constitué de graviers bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorise ainsi une belle expression de la syrah.

### **Encépagement & millésime**

100% Syrah

### **Vinification et élevage**

Vendanges manuelles, vinification en cuves inox. Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid

### **Examen Organoleptique**

Au nez, des arômes prononcés de violette, de myrtille et de cassis se mêlent à des sous-notes de menthe et de poivre noir. En bouche, on découvre un vin fin, juteux et plaisant, et disposant d'une texture velouté.

### **Conseils de consommation**

Entre 1 et 5 ans

Température de service : 16°C