VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Crozes-Hermitage

Ce vin est issu de vignes situées au Sud de l'appellation, sur les terroirs de Chassis et au Nord, sur les terrasses granitiques au dessus de Gervans. Les raisins sont cultivés sur des sols de galets et cailloutis roulés, très filtrants. Le climat est davantage influencé par la Méditerranée avec le mistral présent et des températures assez douces.

Millésime : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CROZES-HERMITAGE ROUGE

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.
Date de début des vendanges : 12 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

Se déguste à la fois en apéritif accompagné de tapas ou de charcuterie mais aussi au cours du repas avec une salade césar, du filet mignon de porc à la sauge, des tagliatelles à la sauce arrabbiata ou des fromages frais.

DISTINCTIONS :

Syrah	Robe rubis aux reflets pourpres.

Le nez fruité et frais exprime la fraise, la framboise et des notes florales avec la violette. L’attaque est gourmande, sur le fruit frais, la structure est souple et velouté avec des tanins fins. La finale est tout en fraîcheur et les notes mentholées et d’eucalyptus apportent de la complexité à ce vin.

Vendanges manuelles, égrappage total et fermentation en cuve inox sous température contrôlée. La durée de cuvaison est de 3 semaines.

Après le décuvage, le vin est ensuite élevé en cuve inox pour 90% de la cuvée et sous bois pour 10% (fûts de chêne et demi-muids) pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
	2 h	10 à 15 ans