VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Hermitage

Un vin rouge, sec et de grande garde. Grand cru de la vallée du Rhône septentrionale, le vignoble offre une grande richesse de terroirs qui font de l'Hermitage rouge un vin puissant et charnu mais qui acquiert plus de souplesse au fil du temps.

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

HERMITAGE ROUGE

L'un des joyaux de la vallée du Rhône septentrionale est situé à la confluence du Rhône et de l'Isère. Une colline et une légende ont bâti au fil des siècles la réputation mythique de cette belle appellation...

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge grillée, Gibier, Fromage, Plat épicé, Dinde

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : (92-94) / 100 - Jeb DUNNUCK : 92 / 100 -

Syrah	Apparence : rouge profond avec des touches noires.

Un nez complexe (viande grillée, poivre, fumé, légèrement boisé, tabac, fruits noirs), une bouche riche et fraîche avec des tanins soyeux (prune rouge, cassis, poivre et noix de muscade) et des arômes animaux sur la finale. Un vin riche et d’une grande longueur.

Macération traditionnelle de 3 semaines. Au début de la fermentation, de nombreuses manipulations de pigeage puis de remontage. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Élevage sur lies, 4 ans en fûts et foudres. Vieillissement en bouteille : au minimum 12 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	15 ans