VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Crozes-Hermitage

Vin rouge sec de garde, le Crozes-Hermitage met à l'honneur la Syrah, son cépage unique, qui offre un bel équilibre entre le fruit et les tanins. Frais dans ses premières années, il s'affirme avec des notes plus marquées au fil du temps.

Millésime : 2018

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CROZES-HERMITAGE ROUGE

L'appellation Crozes-Hermitage fait partie des prestigieux crus de la vallée du Rhône septentrionale. Ici, les cépages donnent le meilleur d'eux-mêmes. Syrah pour les vins rouges, Marsanne et Roussanne pour les vins blancs.

ACCORDS METS & VINS :

Gibier à plume, Viande rouge, Charcuterie, Fromage gras affiné, Porc

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : (90-92) / 100 - Jeb DUNNUCK : 89 / 100 -

Syrah

Apparence : rouge sombre et moyennement profond.

Un nez de cassis, prune, violette mais aussi poivre et grillé, avec une note végétale. Une bouche souple, fraîche, fruits noirs, minérale, avec une rondeur et une persistance basée sur le fruit frais.

Longue macération traditionnelle (3 semaines). Au début, beaucoup de délestages. 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 : 3 mois en cuves puis 12 mois en foudres. Vieillissement en bouteille : 6 mois minimum avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	10 ans