

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 : 2023

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

C R O Z E S - H E R M I T A G E R O U G E

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement, le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

A C C O R D S M E T S & V I N S :

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.

D I S T I N C T I O N S :

JEB DUNNUCK 90-92/100

John Livingstone ***(*)



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

18 °C

OUVERTURE

2H

CONSERVATION

10 à 15 ans