



CROZES-HERMITAGE LES ÉPICES

Surface : 840 hectares.

Appellation : Crozes Hermitage

Localités : département de la Drôme, rive gauche du Rhône.

Nature du sol : sols granitiques, alluvions et terrasses de cailloux roulés.

Cépage : syrah

Vendanges : manuelles

Vinification : classique avec macération de trois semaines.

Élevage : en cuve.



Histoire

Le vignoble de Crozes Hermitage est moins ancien que celui d'Hermitage qu'il entoure. Il s'est développé assez récemment dans sa partie sud autrefois consacrée aux cultures fruitières. Cette appellation est aujourd'hui en volume la plus importante des Crus septentrionaux.



Terroir

Le vignoble est planté au nord sur des coteaux granitiques exposés plein sud, au sud sur des alluvions fluvio-glaciaires et des terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess.



Vin

- Robe : couleur rouge soutenue brillante.
- Nez : bouquet de fruits rouges, de cuir et d'épices.
- Bouche : saveur tannique et longue en bouche.



Accord mets et vin

C'est un vin de grande longévité qui se marie avec une cuisine élégante, en particulier les poissons de rivière et les belles volailles.

Servir à une température comprise entre 14 et 16°.