

HERMITAGE ROUGE 2014



AOP Hermitage

100% Syrah

Vendanges manuelles

Terroir : Arène granitique

Fermentation par levures indigènes

Elevage sur lies en demi-muid de 1 vin de 14 mois sans soutirage

Production 1000 bouteilles/an

Sur la fameuse colline de l'Hermitage, nous dégustons ce qui se fait de mieux pour vous livrer notre vision de l'Hermitage rouge.

Une attention toute particulière est donnée à la vinification et à l'élevage de cette cuvée que l'on veut puissante, dense mais dentelée.

Le nez de cette grande bouteille de garde n'est pas encore totalement libre et les notes de fève de cacao vont peu à peu se fondre. La bouche se révèle ample, précise et l'on est surpris par des tanins présents mais déjà serrés et homogènes.

Cette bouteille, après quelques années de garde, se mariera parfaitement pour vos repas de fête avec un risotto à la truffe blanche ou un Pigeonneau rôti aux cèpes.