



LE SANG DES SEIGNEURS



Crozes-Hermitage

Le vignoble de 12 ha en conversion bio est situé sur les pentes douces qui dominent le Rhône. Un Cru très équilibré, une cuvée solaire dans laquelle s'exprime notre passion du terroir et du travail minutieux de la Syrah si emblématique de la Vallée du Rhône septentrionale. Vinifiée en cuve béton et élevée 12 mois en vieux fûts, notre Crozes-Hermitage est un vin complexe et élégant avec une bouche soyeuse qui s'exprime par des tanins ronds et fondus sur une puissance maîtrisée.

Cépages	100% Syrah
Sols	Argilo-calcaire avec cailloutis
Robe	Rouge Burlat bien mûre.
Nez	Complexe qui révèle des notes d'épices, de réglisse et violette équilibrées par des arômes de mûre écrasée.
Bouche	Belle attaque avec une légère note de rose. Matière en bouche soyeuse qui s'exprime à travers des tanins ronds et fondus pour une puissance maîtrisée. Un vin avec une belle persistance aromatique.
Service	T° 16-17° C better decanted 1 hour
Garde	5-7 ans
Alcool	14%

Un vin élégant et de caractère, parfait pour accompagner la cuisine méditerranéenne, épicée, orientale et asiatique.