



Crozes-Hermitage Rouge 2008 Classique de Clairmont

DU VIGNOBLE...

Produit à partir d'un cépage unique, la **Syrah**, sur deux zones distinctes : des coteaux exposés Sud/Sud Ouest, argilo-calcaires et des terrasses alluviales constituées de sols squelettiques sablo-argileux, peu profonds. La moyenne d'âge du vignoble est de 30 ans.

...AU CHAI

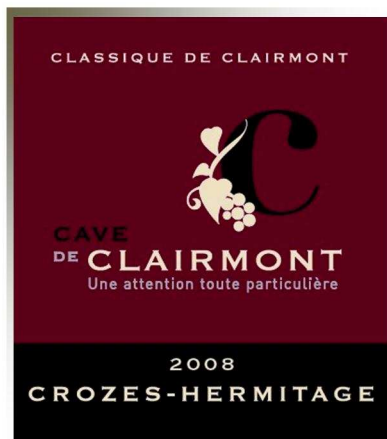
Les raisins sont totalement égrappés. Ce vin est issu d'une sélection, d'une part de macérations d'une vingtaine de jour en cuves béton dont certaines sont pigées quotidiennement et d'autre part, de macérations plus courtes. Les vins obtenus sont élevés en cuves pendant 16 mois.

DANS LE VERRE...

D'une belle couleur pourpre, il possède une riche palette aromatique composée de poivre blanc, de rose et de fruits frais. L'attaque est franche, le palais est rond, les tanins sont fins... Un beau Crozes-Hermitage expressif, harmonieux et généreux.

...ET L'ASSIETTE

Notre Crozes-Hermitage rouge Classique se mariera avec les charcuteries, l'agneau ou bien une pintade rôtie. Avec quelques années de garde, il accompagnera parfaitement les viandes en sauce.



TEMPÉRATURE DE
SERVICE

De 16 à 18°C.

GARDE

5 ans.

