



LAURENT FAYOLLE  
VITICULTEUR À GERVANS - DRÔME - FRANCE

# Crozes Hermitage

## Rouge Sens



**CÉPAGE:** 100% Syrah

**SOL:** Un assemblage de 2 terroirs sur une superficie de 6 hectares avec 40% des vignes sur granite en pied de coteaux sur Gervans et Crozes-Hermitage au nord de l'AOC et 60% sur sol alluvionnaire et galets, en plaine à La Roche de Glun, sud AOC. En conversion avec l'agriculture biologique.

**VIGNIFICATION/ELEVAGE:** Les vignes de syrah ont un âge moyen de 40 ans avec une densité de plantation de 5 500 pieds/ha. La totalité des vendanges est faite manuellement en caisses palettes. Les raisins sont triés et éraflés et encuvagés par gravité. La vinification s'effectue en cuves inox et béton, suivi d'un élevage de 11 mois en cuve béton.

**DEGUSTATION:**

**Nez:** Des arômes de fleurs et de fruits rouges.

**Bouche:** Finesse et équilibre avec des notes de petits fruits rouges. Accompagne les viandes grillées et les viandes blanches.

**GRAPE VARIETY:** 100% Syrah

**SOIL:** A blend of 2 terroirs over an area of 6 hectares with 40% of the vines on granite at the foot of the slopes on Gervans and Crozes-Hermitage in the north of the AOC and 60% on alluvial soil and pebbles, in the plain at La Roche de Glun, south AOC. In conversion to organic farming.

**VINIFICATION / AGEING:** The Syrah vines have an average age of 40 years with a planting density of 5,500 vines / ha. All of the harvest is done manually in crates pallets. The grapes are sorted and destemmed and vatted by gravity. The vinification is carried out in stainless steel and concrete vats, followed by 11 months aging in concrete vats.

**TASTING:**

**Nose:** Aromas of flowers and red fruits.

**Mouth:** Finesse and balanced with notes of small red fruits. Goes well with grilled meats and white meats.