



Crozes Hermitage Rouge



VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont égrappés puis nous faisons seulement des remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures sont, elles aussi, mesurées 20 à 28°C maximum. La macération dure 3 à 4 semaines afin d'obtenir des tannins soyeux. Puis les vins s'affinent pendant 10 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur : Ce vin se présente sous une robe délicate, rubis au reflet violine. La matière est fine et les larmes apparaissent avec subtilité.

Nez : Le nez est ouvert et d'une grande présence. Il est net, frais, fruité et aromatique. On retrouve la cerise juteuse, la mûre, une touche de poivre noir et quelques notes mentholées. Riche, autour du cassis frais, d'une pointe de poivre et quelques notes de réglisse..

Bouche : L'entrée en bouche est gourmande, fraîche et pulpeuse. Le fruit apparaît tout de suite, la mûre fraîche ou encore une sensation épicée. Les tanins sont nombreux et délicats. Il donne à cette bouche un caractère dense, profond et mûre. La finale est longue et l'ensemble présente un équilibre marqué par le fruit et la finesse.

ACCORDS

La chair de ce vin appelle les cuisines de goût et de caractère. Un foie de veau, bien saisi et déglacé d'un trait de vinaigre de framboise ou encore une belle pomme de rognon. La fibre et le jus d'une belle tranche de bavette ou d'onglet de bœuf sauront également donner de l'écho à ses tanins. Le thon, préparé en tataki ou même sous forme de sashimi, pourra également lui convenir. Dans ce cas là, ne pas hésiter à le servir quelques degrés en dessous (14-16°).

WINEMAKING

Vinification is natural and input-free. The grapes are destemmed, we only do pumpedover, which is a gentler way of extraction. Temperatures are also measured at 20-28°C maximum. Maceration lasts 3 to 4 weeks to obtain silky tannins. The wines then mature for 10 months in stainless steel tanks before bottling.

DEGUSTATION

Colour: This wine has a delicate ruby/purple color. The texture is fine and the tears appear with subtlety.

Nose: The nose is open with great character. It is clean, fresh, fruity and aromatic; juicy cherry, blackberry, a touch of black pepper and some menthol notes. rich, around fresh blackcurrant, a hint of pepper and some licorice notes.

Palate: The palate is greedy, fresh and full-bodied. The fruit appears right away, with fresh blackberry and spicy notes. The tannins are numerous and delicate. They give this wine a dense, deep, ripe character. The finish is long and well-balanced, marked by fruit and finesse.

PAIRING

The flesh of this wine calls for cuisine of taste and character; veal liver, well-seared and deglazed with a dash of raspberry vinegar, or a fine kidney apple. The fiber and juiciness of a nice slice of flank steak or onglet of beef will also echo its tannins. Tuna, prepared as tataki or even as sashimi, may also suit it; in this case, don't hesitate to serve it a few degrees lower (14-16°).