



# Hermitage Rouge



## VINIFICATION

Au lever du soleil, les vendanges commencent. Les raisins sont ensuite égrappés puis les vinifications sont naturelles et sans intrants. Nous faisons de légers remontages tout au long de la fermentation pour favoriser une extraction douce. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins se prélassent ensuite 12 mois en demi-muids (600L) neufs et d'un an pour favoriser la finesse des tannins. Ils reposent enfin 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteille.

## DÉGUSTATION

**Robe :** Une robe rubis aux reflets violines, avec une matière colorante de moyenne intensité. Les larmes sont rapides, épaisses et espacées, reflétant un vin généreux.

**Nez :** Un nez prononcé et intense, marqué par des notes délicatement fumées. Les arômes de fruits noirs, tels que la myrtille ou la mûre mais également de nombreuses épices, apportent une belle profondeur à ce nez.

**Bouche :** Une bouche racée, ample et opulente. L'entrée en bouche est élancée, fraîche, évoluant vers un milieu de bouche structuré et enrobant. Les tanins sont soyeux, élégants et parfaitement intégrés. L'aromatique en bouche rappelle le nez avec des notes de fruits rouges, de fruits noirs et des touches fumées et parfois même noisettes. La finale est marquée par une fraîcheur délicate qui accompagne une très belle longueur en bouche.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce grand vin structuré et raffiné sublimera : Magret de canard poêlé sur la peau, accompagné d'un confit de figue et de pommes de terre sarladaises.

Rouget de roche cuit au four, quelques dés de chorizo et purée fine de butternut.

Poularde de Bresse rôtie, jus de cuisson et tatin d'endives confites

Saint-Marcellin rôti, cumin et amandes effilées

## VINIFICATION

At sunrise, the harvest begins. The grapes are then destemmed and the vinification process is natural, with no inputs. We use gentle pumping over throughout fermentation to promote smooth extraction. Vatting lasts 4 weeks. The wines are then aged for 12 months in new demi-muids (600L), and for one year to enhance the finesse of the tannins. Finally, they rest for a further 6 months in vats before bottling.

## TASTING NOTES

**Appearance:** A ruby robe with violet reflections, with medium-intensity coloring matter. The tears are fast, thick, and widely spaced, reflecting a generous wine.

**Nose:** A pronounced and intense nose, marked by delicate smoky notes. Aromas of black fruits such as blueberry and blackberry, as well as numerous spices, add great depth to the bouquet.

**Palate:** A distinguished, ample, and opulent palate. The entry is lively and fresh, evolving into a structured and enveloping mid-palate. The tannins are silky, elegant, and perfectly integrated. The aromatic profile recalls the nose, with notes of red and black fruits, smoky touches, and occasional hints of hazelnut. The finish is characterized by delicate freshness, contributing to a very long length.

## FOOD & WINE PAIRINGS

This structured and refined wine will enhance: Pan-seared duck breast, accompanied by fig confit and Sarlat-style potatoes.

Oven-baked rockfish, diced chorizo, and fine butternut purée.

Roasted Bresse chicken, cooking jus, and caramelized endive tatin.

Roasted Saint-Marcellin cheese with cumin and slivered almonds.