



CEPAGE

Syrah



TERROIR

Arènes granitiques et plages alluvionnaires, vignoble en coteaux orienté sud, climat d'influence méditerranéenne.

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins.

Cuvaison longue classique en cuve béton avec une macération soignée.

Elevage 18 mois en futs de chêne.

Degré alcoolique : 14°



GARDE

10 - 15 ans

DEGUSTATION

Une belle robe pourpre, profonde et dense. Un nez fin et puissant sur le fruit noir avec des notes épicées, de réglisse et de fumé. Une bouche aux tanins veloutés.



ACCORD METS ET VINS

L'Hermitage mettra en valeur une viande rouge gouteuse et marinée comme un lièvre à la royale.

2018

