



PROPRIÉTAIRE

Domaine Laurent HABRARD

MARQUE / DOMAINE

Domaine Laurent Habrard

CUVÉE

Grand Classique Cuvée

APPELLATION

AOC Crozes-Hermitage

TYPE

Rouge

MILLÉSIME

2018

EN BREF

Le Crozes Hermitage rouge représente 75 % de la production de Laurent HABRARD.

TERROIR

Le parcellaire, très morcelé, est constitué d'une multitude de petites vignes situées sur les communes de GERVANS, CROZES-HERMITAGE, ERÔME (zone nord de l'appellation) et PONT DE L'ISERE (zone sud de l'appellation).

Au nord, le sol est constitué d'un mélange de granite décomposé et de loess pour les pentes les plus abruptes et d'argile profond pour les parcelles proches du Rhône.

Au Sud, le terroir est composé de couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires (riss et würm) mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

Âge des vignes : 15 à 70 ans.

VINIFICATION

La vendange, entièrement manuelle, est éraflée et vinifiée en cuves ouvertes pour permettre le pigeage aux pieds. Les températures de fermentation sont contrôlées et maîtrisées. Durée de macération : entre 15 et 25 jours.

ELEVAGE

Durée d'élevage : 6 mois.

80 % en cuves béton et inox et 20% en barriques de 2 à 4 vins.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.5

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites