



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine Laurent HABRARD - 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.

#### PRÉSENTATION

L'histoire

**100 % Syrah**

Le millésime

**2018**

Très joli millésime concernant la qualité des cuvées produites. En revanche, très faibles rendements liés à un été trop sec. Résultat : 25% de récolte en moins.

Situation

Des parcelles principalement implantées dans la partie Nord de l'appellation mais aussi pour un tiers du parcellaire sur la limite Sud de l'appellation. Des zones aux terroirs très différents et complémentaires.

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.

A la vigne

Depuis 2008, Laurent HABRARD cultive ses vignes en agriculture biologique.

1/2



En fonction des pentes, du palissage et de l'écartement des rangées de vignes, le travail est plus ou moins mécanisé ou manuel.

Dans tous les cas, une réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement est menée.

L'objectif de Laurent HBRARD est de profiter au mieux de l'extraordinaire potentiel donné par les terroirs et les cépages qui constituent l'identité du Domaine HBRARD.

#### 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.

#### CONSEILS

##### Service

Température de dégustation 18 à 20°C

Potentiel de garde : 5 à 7 années.

#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

#### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 66698 Btlles