

MAISON DE VIGNERONS ENTRE MER & MONTAGNES



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Crucem

₩h MARRENON

MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, Crucem, Crozes-Hermitage

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes : «Crozes», dérivé du latin crucem, qui signifie «croix» ou «croisement de chemins» et «Hermitage », du latin Heremitagium, ermitage en français, qui fait référence à la colline

dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

PRÉSENTATION

La gamme "Les Belle Echappées" révèle d'autres expressions en explorant en plus de nos appellations historiques, d'autres terroirs de caractère.

Ces appellations prestigieuses ont été façonnées et élevées en conservant l'empreinte reconnue de nos vins : élégance, richesse et délicatesse des tannins.

TERROIR

L'Appellation se développe sur un vaste terroir. C'est une zone de convergences multiples : rivières et influences climatiques. Le jeu des dépôts fluviatiles a créé des sols assez différents, mais les terrasses de cailloutis roulés mêlés à des argiles est le plus répandu. Ces situations complexes peuvent créer des millésimes capricieux, ce qui fait le charme de cette appellation!

Nous avons voulu retrouver à Crozes-Hermitage un terroir plus frais, où la Syrah règne de longue date en tant qu'unique cépage, mais dans un terroir de terrasses de cailloutis roulés et non plus d'éboulis calcaires.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Peu de travail de marc pour éviter la rusticité. Elevage court d'affinage en fûts de chêne de plusieurs vins.

CÉPAGE Syrah 100%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

CEDVICE

Servir à 14°C.

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans, 5 à 10 ans

DÉCLISTATION

Dans notre assemblage, fidèle aux styles des vins que nous affectionnons à Marrenon, nous avons chercher à associer à ces expressions de fruits rouges frais (myrtille, cassis, groseille) et de notes florales (violette) , un style en bouche avec une fraîcheur enrobée et intégrée dans des sensations empreintes de douceur et de rondeur. Une bouche sculptée, tendue mais veloutée, avec une grande finesse de tanins....

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge accompagnera parfaitement un colombo de poulet, un carré d'agneau aux herbes et son jus ou encore un risotto aux truffes.

MARRENON