



Ermitage Le Méal, Rouge 2014

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Terrasses de galets roulés.
Exposé plein sud sur le coteau du Méal.

VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ÉLEVAGE

L'élevage en fûts dure de 14 à 18 mois suivant le millésime (30 à 50% de fûts neufs).

CÉPAGE

Syrah 100%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe: brillante, rubis très intense.
Nez: petits fruits noirs, quelques notes de cuir.
Bouche: tanins très présents, légèrement boisés.
Beaucoup d'ampleur et de structure, vin de longue garde.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

94

"The star of the show in 2014 is the opaque, ruby/purple-colored 2014 Ermitage Le Méal, which comes from one of the warmest terroirs on Hermitage Hill. Completely destemmed and aged in 20% new barrels, it offers full-bodied richness, terrific concentration, fine tannin and straight-up fabulous notes of roasted meats, black raspberries, licorice and toasted bread. I'd happily drink bottles today, but it will cruise for another 10-15 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate

Wine Spectator

93

"Plush and well-fruited, with layers of crushed plum and raspberry preserves that glide over lightly loamy structure, integrating nicely through the mineral- and anise-accented finish. Ample depth for the vintage here."

James Molesworth, Wine Spectator



16.5

La Revue du Vin de France

