



## 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

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

16.5

La Revue du Vin de France

