



Hermitage Les Miaux, Rouge 2018

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

-argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.
-terrasses de galets roulés

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

Elevage en fûts de chêne de 12 à 14 mois suivant le millésime (10% en fûts neufs).

CÉPAGE

Syrah 100%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Robe : robe rubis profond.

Nez : arômes de fruits noirs, épices et réglisse.

Bouche : vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Arômes de petits fruits très mûrs. Vin persistant et long en bouche.

