



Crozes-Ermitage Le Grand Courtil, Rouge 2018

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Parcelle en demi coteau, argilo-calcaire sur le bas et granitique et graveleux sur le haut. Exposé plein sud sur la commune de Mercurol(Drôme).

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 s'effectue en fûts sur une période de 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).

CÉPAGE

Syrah 100%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe: limpide, rubis intense.

Nez: petits fruits rouges très mûrs, notes de cuir.

Bouche: fruits rouges confiturés, généreux, les tanins sont serrés mais fins, mêlés à un léger boisé vanillé. Long en bouche.

