



Ermitage Les Dionnières, Rouge 2006

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Argilo-calcaire, galets roulés en surface.
Exposition: Sud.

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 14 à 18 mois suivant le millésime (20 à 30% en fûts neufs).

CÉPAGE

Syrah 100%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe: brillante, rubis profond.

Nez: Complexe, avec arômes floraux (violette), de petits fruits rouges, épices, réglisse.

Bouche: vin puissant, notes de petits fruits rouges, de réglisse. Vin très long en bouche avec beaucoup d'élégance.

