

CROZES-HERMITAGE ROUGE

Les Entrecoeurs

Le nom de cette cuvée pure syrah est emprunté aux travaux viticoles. Enlever les entrecoeurs consiste à passer dans la vigne au début de l'été pour supprimer les rameaux superflus. La sève se concentre ainsi dans les autres rameaux, ceux qui portent les fruits.

Entrecoeurs, entre deux cœurs... Ce terme technique et si poétique évoque aussi l'aventure du duo Hélène et Jean-Pierre. Cœur de la collection, la cuvée a été distinguée par les meilleurs sommeliers internationaux.

Millésime: 2019

Cépage : 100% Syrah

Viticulture

Age moyen des vignes : 40 ans

Terroir : Sol d'alluvions fluvio-glaciaires avec galets siliceux roulés situés sur le 45ème parallèle

Altitude : 140m

Climat : Océanique and continental

Densité plantation : 5000 pieds/ha

Rendement : 45Hl/ha (5850kg/ha)

Conduite des vignes : Conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, vigne sur palissage haut. Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité
Labourage régulier

Vendange

Vendange manuelle

Deuxieme quinzaine Septembre

Vinification

Eraflage 100% sans foulage

Macération pré fermentaire à froid avant la fermentation

22 jours de macération avec pigeage journalier

Contrôle des températures durant la fermentation

Présentation

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

Dégustation

Robe dense avec reflets pourpres

Nez intense de fruits noires, moka, griottes avec des notes

épicées et des nuances réglissées

La bouche dévoile du fruit, elle se caractérise par une matière veloutée à trame fine et un gras qui enveloppe des tanins savoureux. La finale est longue

Il peut être bu dans sa jeunesse mais possède toutefois une bonne longévité

Température idéale de dégustation : 16°C

Accords mets vins : Il s'accordera avec une cote de bœuf grillée, viande en sauce, agneau.



Analyses

Alcool : 13.90%

Sucres résiduels : <2g/litre

pH : 3.90

Acidité Totale : 3.43g/litre

Récompenses

Jancis Robinson 16.5/20

Médaille OR Concours Avignon

Le Point 16/20

