

Crozes-Hermitage Tinto 2011

Tipo de suelo

La piedra caliza, arcilla y limo. Grava de arena.

variedad de uva

100% Syrah.

Edad media de las vides

35 años.

Elaboración del vino

La fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperaturas elevadas. 3 semanas de maceración en depósitos.

Envejecimiento

18 meses en barricas de roble.

Rendimiento medio

40 Hl / hectárea.

La producción media anual

Cerca de 40 000 botellas.

Saboreo

Ojos: Oscuros y color profundo.

Nariz: frutas rojas, cereza y fresa, con aromas de roble delicados.

Boca: Un vino tánico estructurado. Aromas de brotes de grosella negra y vainilla.

General: frescura notable con taninos notables y refinados al debido crianza en roble de largo.

Nuestro comentario

Las viñas se encuentran principalmente en las laderas escarpadas de las aldeas de Gervans, Mercuroil, Larnage et Crozes-Hermitage.

