



Millésime : 2016
Appellation : AOP Crozes Hermitage
Couleur : Rouge
Cépages : 100% Syrah

A la vigne

Sols : Galets, Granite, Sable & Gravier, Caillouteux
Vendanges : Manuelle

A la cave

Vinification : Eraflage , Fermentation alcoolique avec les levures indigènes , Cuvaion longue 15 à 20 jours, Macération post-fermentaire avec pigeages réguliers et fréquents, Pigeage
Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 7678
Contenances : 0,75L

Dégustation

Garde : 5 à 8 ans - Service : 16-18°C
Alcool : 13% - Sucres résiduels : 0,11 g / l

Récompenses / Distinctions

97/100, Decanter World Wine Awards (Decanter) PLATINIUM Best in Show 2018

Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :

