

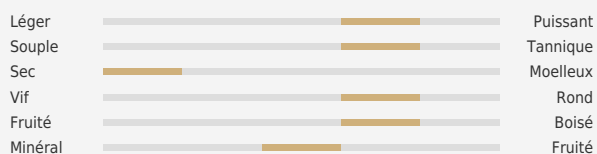


CROZES-HERMITAGE "DOMAINE DE ROURE"

PRODUIT

Situé sur les coteaux granitiques escarpés de Gervans, au nord de Tain-l'Hermitage, le Crozes-Hermitage « Domaine de Roure » est issu d'un terroir ambitieux, réputé pour produire des Syrah d'exception au caractère affirmé. Cette cuvée rouge 100 % Syrah, issue de vieilles vignes plantées en 1945, séduit par un nez intense mêlant violette, fruits rouges frais, poivre et touches de violette, olives et cacao. En bouche, elle déploie une texture ample et soyeuse, avec des tanins fins, une belle profondeur et une longue finale aux accents d'olive noire et de cerise. La vinification traditionnelle, avec égrappage complet, macération de trois semaines, élevage de 12 à 18 mois en fûts français et/ou demi-muids selon les millésimes, contribue à sublimer l'expression du terroir. Ce vin se marie idéalement avec des viandes rôties, du gibier ou des plats aux champignons, et peut se conserver plusieurs années, voire plus, pour ceux qui aiment les vins structurés et évolutifs.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Région viticole / Pays | Côtes du Rhône / France |
| Type de vin | Rouge |
| Volume | 0,75L |
| Degré d'alcool | 13,5% |
| Potentiel de garde | 20 ans + |
| Cépages | Syrah |

