



**DE LAS**

*Vignobles de la Vallée du Rhône*

# CROZES-HERMITAGE ROUGE LE CLOS

Vin Parcellaire

## APPELLATION

CROZES-HERMITAGE ROUGE

**VIGNOBLE** : le vignoble est le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

**SOLS** : au nord, les sols se composent de coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, ce sont des alluvions fluvio-glaciaires et des terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess.

**CLIMAT** : exposition plein sud dans les coteaux.

**VENT DOMINANT** : Le mistral

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 1 683 ha ; production annuelle : 61 000 hl ; rendement maximum autorisé : 45 hl/ha.

**CÉPAGES** : Syrah (et éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum).

## CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est une sélection parcellaire. Les raisins proviennent exclusivement du Clos situé sur la plaine des Chassis, rive gauche du Rhône. Ce vin n'est élaboré que dans les grandes années et sa production est volontairement limitée à 7 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah

## VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Le Clos" est effectuée manuellement à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après deux jours de macération préfermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre vingt jours.

## ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant dix à quatorze mois en pièces de chêne de un à trois ans. Des soutirages réguliers apportent l'oxygène nécessaire à la maturation des tannins.

## DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur rubis aux reflets grenat. Le nez développe des arômes de fruits noirs compotés (cassis, mûres) et présente à l'évolution, de légères notes de cuir et de venaison. En bouche, le vin révèle, dans un équilibre parfait, beaucoup de délicatesse, d'ampleur et de suavité. La finale s'achève sur des notes de cerises noires très mûres.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

Gibier d'eau, assortiment de grillades, viandes marinées ou volailles.

