



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE ROUGE LES LAUNES

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 (éventuellement 15% de Marsanne ou de Roussanne au maximum).

CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 150 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale. La récolte est égrappée à 100%. Les fermentations se déroulent à température contrôlée de 28 à 32°C dans des cuves ouvertes en béton. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves.

ÉLEVAGE

Une petite partie des vins est élevée en pièces de chêne pour apporter une note délicatement boisée, l'autre partie est conservée en cuves pour préserver les arômes fruités. Ces vins sont soutirés régulièrement afin de permettre une stabilisation naturelle de leurs composants.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est grenat foncé. Le nez, fruité, est marqué par d'intenses arômes de cassis, de prune et de violette. Ce vin, ample et rond en bouche, présente une structure tannique puissante qui lui confère un beau potentiel de garde.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Gibiers, grillades, et tout type de mets cuisinés en sauce.

