

CROZES-HERMITAGE "S"



Uvaggio: 100% Syrah

Suolo: Alluvionale del Rodano argillo-sabbioso e grossi ciotoli

Vinificazione: vendemmia tardiva per una perfetta maturazione, diraspatura, macerazione di 18 giorni con post-macerazione a caldo per estrarre tutti i tannini fini, fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Viticoltura: biologica in conversione

Degustazione a 16/18° C

Note di degustazione:

Colore: rosso rubino

Al naso è intenso, con aroma di more, erbe provenzali e prugna.

Al palato è di medio corpo, leggermente tannico e con vibrante acidità.

Un vino per buongustai con tannini setosi e delicati.

Ideale in abbinamento a carni rosse, agnello, anatra all'arancia e piatti speziati

Un grande vino del nord Rodano. La fanno da maggiore le spezie al naso soprattutto il pepe, una grande persistenza ed un finale lunghissimo. Da abbinare a piatti di carne e formaggi stagionati