Crozes-Hermitage Amphore d'Argent 2023

En raison de la nature du sol, le Crozes Hermitage est plus léger et plus gouleyant que son célèbre frère Hermitage. Cela présente l'avantage que les vins sont prêts à être dégustés dès la mise en bouteille. Ils présentent les arômes de griottes typiques de la syrah, associés à des notes d'épices raffinées. La bouche est généreuse et croquante, les tanins sont veloutés. Bon équilibre de tous les composants.

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Crozes-Hermitage
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321305
Accord mets et vins	Bœuf, Cuisine méditerranéenne, Agneau, Plats mijotés, Grillades

Vinification

.Élevage pendant 12 mois à raison d'un tiers en œufs de béton, deux tiers en grands fûts de bois.

Terroir

Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble de 1200 ha est la plus grande appellation septentrionale. Les vignes poussent sur des galets roulés et des sols argilo -calcaires sableux.

Histoire

Les amis Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, trois vignerons passionnés et renommés de la rive droite du Rhône, se sont lancés dans une grande aventure en 1996 : Faire renaître le vieux vignoble de Seyssuel. Courageusement, ils ont décidé d'acheter d'autres vignes à Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas et Crozes Hermitage.