Hermitage Les Chirats de Saint-Christophe 2022

L'Hermitage Les Chirats de St-Christophe se présente dans le verre pratiquement noir avec un étroit bord d'eau violet. Au nez, le vin dégage des arômes de mûres, de cerises noires, de pain grillé, de poivre noir et de chocolat à la menthe. En bouche, il est à la fois puissant, plein en bouche et doux. Ce n'est un secret pour personne que tous les vins de l'Hermitage gagnent en complexité au fur et à mesure qu'ils vieillissent en bouteille et qu'ils sont, une fois mûrs, des compagnons de repas exceptionnellement nobles.

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Hermitage
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	263662
Accord mets et vins	Fromage affiné, Rôtis, Gibier, Plats mijotés, Bœuf, Pièces de viande nobles

Vinification

L'Hermitage est élevé pendant 16 mois dans de grands fûts de chêne français.

Terroir

Les raisins de syrah de ce vin monumental poussent sur les terrasses étroites de la colline de l'Hermitage. Ce bloc de granit est un vestige de l'ère glaciaire et ses caractéristiques topographiques et géologiques sont les principaux facteurs qui font de ces vins des trouvailles uniques et incomparables.

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.