Hermitage Les Chirats de Saint-Christophe 2022

L'Hermitage Les Chirats de St-Christophe appare praticamente nero nel bicchiere con un sottile bordo di acqua viola. Al naso, il vino profuma di more, ciliegie nere, pane tostato, pepe nero e cioccolato alla menta. Al palato è potente, pieno ma morbido. Non è un segreto che tutti i vini dell'Hermitage acquistano complessità con l'aumentare della maturità della bottiglia e, una volta maturi, sono compagni di cibo eccezionalmente nobili.

Produttore	Les Vins de Vienne
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Hermitage
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	263662
Adatto a	Formaggi stagionati, Arrosti, Selvaggina, Brasati, Manzo, Tagli di carne pregiati

Vinificazione

L'Hermitage viene invecchiato per 16 mesi in grandi botti di rovere francese.

Terroir

Le uve syrah per questo vino monumentale crescono sulle strette terrazze della collina dell'Hermitage. Questo blocco di granito è un residuo dell'era glaciale e le sue caratteristiche topografiche e geologiche sono i fattori principali che permettono ai vini di crescere in trouvailles uniche e incomparabili.

Storia

Gli amici Yves Cuilleron, Pierre Gaillard e François Villard, tre appassionati e rinomati viticoltori della riva destra del Rodano, si sono imbarcati in una grande avventura nel 1996: La rinascita dell'antico vigneto Seyssuel. Con coraggio, decidono di acquistare altre vigne a Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas e Crozes Hermitage.