



CÉPAGÈS

Syrah



VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins.
Cuvaison longue classique en cuve de béton avec une macération soignée.

Elevage 18 mois en fûts de chêne.

Degré alcoolique: 13.5°



DÉGUSTATION

Une belle robe pourpre, très profonde et dense.
Un nez fin et puissant sur le fruit noirs avec des notes épicées, de réglisse et de fumé.
Une bouche aux tanins veloutés.

Servir à 16 - 18°c



TERROIR

Arènes granitiques et plages alluvionnaire, un terroir emblématique de la Vallée du Rhône Septentrionale.



GARDE

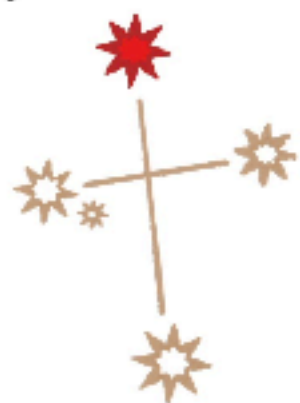
10 - 15 ans



ACCORD METS ET VINS

L'Hermitage mettra en valeur une viande rouge gouteuse et marinée comme un lièvre à la royale.

Dupéré Barrera



Hermitage

2016