



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

CROZES-HERMITAGE ROUGE «LES CHASSIS»

Cépage: 100 % Syrah - Rendement: 38 hl/ha

Vendange manuelle triée directement à la parcelle. Vignes de plus de 80 ans.

Egrappage avant encuvage puis macération pré-fermentaire à froid (6-8°C) de 3-4 jours, fermentation à 26-28°C, macération post-fermentaire à chaud (27°C) pendant 20-25 jours puis élevage demi-muid ou 400 L neuf (15%) et 1 à 3 vins pendant 12 mois (fermentation malolactique en barriques).

Les vins rouges du Cru empruntent à la Syrah. Gourmands et tendres, leur robe est rouge grenat et leur nez composé de fruits rouges et d'arômes floraux. Vin de moyenne garde, le Crozes-Hermitage peut se savourer dès sa prime jeunesse.

Frais dans les premières années, il acquiert au fil des ans des notes plus animales d'épices et de cuir, il sait s'accorder avec les plats suivants:

Osso-buco à la Bigarade, Côte de bœuf, Lapin chasseur.

LE TERROIR

Le vignoble est vaste et les sols sont assez divers. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage est composée de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses (les Chassis, les Sept Chemins...). Au nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse recouverte de loess ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Serves et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de loess.

DEGUSTATION

Couleur soutenue à la teinte pourpre à reflet fauve et acajou. Modelé par l'élevage le nez offre une expression élégante où le confit du fruit est d'une part enrichi par des notes épicées et balsamiques et d'autres parts rafraîchi par la touche fleuri : Tabac blond, vanille et cacao, églantine, figue et griotte à l'alcool, romarin et curcuma. La bouche harmonieuse au grain délicat bénéficie d'une structure à la fois veloutée et croquante.

