



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

CROZES-HERMITAGE ROUGE «ESQUISSE»

Cépage: 100 % Syrah - Rendement: 45 hl/ha

Vendange manuelle triée directement à la parcelle. Vignes de 25-30 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 10-15 jours puis élevage en cuve inox de 6-8 mois pour une mise en bouteille en mai.

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.

Vous pouvez accorder cette cuvée avec les plats suivants :

- Crostine aux œufs de caille et poutargues, grillades de porc ou de veau.

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

Aspect brillant, couleur soutenue à la robe rubis à reflets acajou. Ouvert dès l'abord le nez offre une expression modelée par l'élevage où l'évolution amène d'une part un fruit compoté et des notes bouquetées et d'autre parts des épices frais et une touche balsamique : rose, épanouie, orange amère, raisin sec et prune, muscade et cacao, viande séchée. La bouche pulpeuse et douce conserve une aromatique tonique qui réveille la matière travaillée tandis que la patine des tanins conduit à une structure souple et apaisée.

