



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

CROZES-HERMITAGE ROUGE « LES GALETS »

Cépage : 100% Syrah - Rendement : 42 hl/ha

Vendange manuelle triée directement à la parcelle. Vignes de 30-60 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 15-20 jours puis élevage en barriques, demi-muid ou 400 L de 3 à 7 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.

Ils savent s'accorder avec les plats suivants :

- Pot-au-feu de foie gras Landais, Gratin de poireaux-pommes de terre manchego.

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 lœss ou de sable blanc kaolinique ; les communes du nord (Erôme, Serves et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lœss.

DEGUSTATION

Couleur soutenue à la robe acajou à reflet mauve, dans un registre élaboré le nez offre une expression accomplie où l'aspect torréfié est le cadre d'une expression confite, épicée et bouquetée : vanille, cacao et liqueur de café, ra-el-anout et muscade, camphre, pot pourri, fruits à l'alcool. La bouche se montre ample et généreuse, souple elle renforce le velouté de la texture où les tanins se révèlent apaisés.

