



CROZES-HERMITAGE « ACCROCHE CŒUR »

ACCROCHE CŒUR

Lorsque la vigne pousse, les feuilles se forment, l'extrémité de la plante est ponctuée de petites vrilles semblables à des « accroche cœurs ».

LE TERROIR

Histoire : autrefois consacré aux cultures fruitières, le vignoble s'est développé plus récemment que son voisin l'Hermitage. L'AOC Crozes-Hermitage date de 1937.

Géographie : plus grand vignoble des appellations septentrionales, l'appellation s'étend sur 11 communes de la rive gauche du Rhône, pour une superficie avoisinant les 1500 hectares.

Sols : alluvions fluvio-glaciaires, galets roulés du Rhône et loess.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : moins de 10 ans.

Taille : cordon de royat sur fils.

Densité : 5500 pieds/ha.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée. Passage sur table vibrante puis acheminée en cuve par tapis. Macération durant 15 jours.

Élevage : 12 mois en fûts et demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant mise en bouteille.

LE VIN

Style : « Dentelle de fruit de jeunes syrah, aux tanins légers et épicés. Hyper digeste. Un délice. »

(RVF, juin 2013)