LA RESERVE DU SOMMELIER

GARANCE 2022

Cet assemblage issu de parcelles venant du nord et du sud de l'appellation, réalisé par un vigneron remarquable, met en valeur la Syrah, cépage emblématique de la vallée du Rhône Nord. Cette cuvée vendangée à la main a passé 18 mois en barrique, révèle un vin intense mais onctueux, aux tanins fins et aux arômes de cerise, figue et myrtille.

// 12,5% d'Alcool
/// AOP Crozes-Hermitage
//// Quantité limité 6000 bouteilles

Terroir : sols profonds, très caillouteux, sablo limoneux en surface puis argilo sableux situés sur les parcelles de Mercurol et Beaumont Monteux.

Cépage : 100% Syrah.

Viticulture : Les vignes sont cultivées avec un travail du sol sans herbicides chimiques. Aucun insecticide ni pesticide n'est utilisé, et les traitements sont réduits au minimum en fonction des conditions climatiques. L'apport d'engrais, volontairement faible, est exclusivement organique, afin de préserver l'équilibre des sols et des plantes. L'effeuillage et les vendanges en vert, permettent une maturation optimale des raisins.

Vinification : Les raisins sont récoltés manuellement. À la cave, un tri rigoureux est effectué, suivi d'un foulage et d'un égrappage partiel. Les cuvaisons se déroulent en cuves ouvertes pendant environ trois semaines, avec un contrôle précis des températures, ainsi que des pigeages et des remontages réguliers. La fermentation malolactique se fait en barriques, en levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barrique.

Visuel : Robe rouge aux reflets grenat.

Nez : Nez assez puissant sur les fruits rouges, légères notes boisées et une touche florale.

Bouche : une bouche bien équilibrée souple avec une attaque franche sur des fruits rouges croquants. Une bouche ronde avec des tanins fins.

Garde : A boire dans sa jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

Accord : Ce vin s'accordera sur des viandes rouges grillées et rôties, ou viandes blanches, plats épicés ou exotiques. servir entre 15 et 16°.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.