

# DOMAINE ALÉOFANE

## CROZES-HERMITAGE

Rhône, France



**Disponibilité** Saq +13481974

**Millésime** 2015

**Appellation** Crozes Hermitage AOC

**Lieu, Lieux-Dits** Lieu-dit Les Pichères

**Sols** Argiles du Pliocène recouvertes d'alluvions de galets roulés

**Altitude Des Vignes** 143 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Plaine des Chassis Nord-Sud

**Cépages** 100% Syrah

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Cordon de royat simple et double

**Pi/hect** 5 500 pi/ha

**HI/hect** 38hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Cuvaison de 4 semaines avec des remontages fractionnés tout au long de la journée. Après l'émiettement du chapeau, les parties solides ont infusé dans la phase liquide 5 jours supplémentaires. Entonnage à chaud dans des demi-muids (600 l)

**Levures** Indigènes

**Élevage** 14 mois

**Alcool** 13,5% alc./vol.

**Sulfites** 23mg/l

**Sucre** < 2 g/l

**Acidité** 4.79g/l

**Couleur** Rubis sombre aux reflets violines.

**Dégustation** Le nez dévoile un fruit intense puis des notes fleuries, confites et épicées : moka, rose, cerise, quatre épices et chocolat. La bouche, s'appuyant sur une charpente enrobée, se révèle ample et opulente

**Température De** 16-18°C

**Service**

**Humain** Natacha Chave

BOIRES