

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 Service** 16-18°C
- Humain** Natacha Chave