



Crozes-Hermitage Les Palignons 2018

En raison de la nature du sol, le Crozes Hermitage est plus léger et plus gouleyant que son célèbre frère Hermitage. Cela présente l'avantage que les vins sont prêts à être dégustés dès la mise en bouteille. Ils présentent les arômes typiques de la syrah de fruits à baies noires combinés à des notes d'épices raffinées. La bouche est généreuse et croquante, les tanins sont veloutés. Les Palignons a un bon équilibre de tous les composants et convient comme un classique simple pour accompagner de nombreux plats méditerranéens.

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Crozes-Hermitage
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	265468
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Agneau, Cuisine méditerranéenne, Bœuf



Vinification

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. La fermentation se fait avec des levures indigènes. Le vin est ensuite élevé pendant 16 mois dans de grands fûts de chêne français.

Terroir





Les vins de Crozes Hermitage s'épanouissent au pied et sur les contreforts de la montagne de l'Hermitage, sur des sols de granit, d'argile et de loess.

Histoire

Les amis Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, trois vigneron passionnés et renommés de la rive droite du Rhône, se sont lancés dans une grande aventure en 1996 : Faire renaître le vieux vignoble de Seyssuel. Courageusement, ils ont décidé d'acheter d'autres vignes à Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas et Crozes Hermitage.

