



Crozes-Hermitage Amphore d'Argent 2023

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 de griottes typiques de la syrah, associés à des notes d'épices raffinées. La bouche est généreuse et croquante, les tanins sont veloutés. Bon équilibre de tous les composants.

Producteur Les Vins de Vienne

Type d'article Vin rouge Pays France Région Rhône

Sous-région Crozes-Hermitage

Appellation AC
Millésime 2023
Format 75 cl
Alcool 12.5 %
Température de 14° - 16°

consommation

Conservation jusqu'en 2028

Cépages Syrah

Information sur les Contient des sulfites

allergies

Numéro d'article 321305

Accord mets et vins Grillades, Plats mijotés, Agneau,

Cuisine méditerranéenne, Bœuf

Vinification

.Élevage pendant 12 mois à raison d'un tiers en œufs de béton, deux tiers en grands fûts de bois.

Terroir

Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble de 1200 ha est la plus grande appellation septentrionale. Les vignes poussent sur des galets roulés et des sols argilocalcaires sableux.









Histoire

Les amis Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, trois vignerons 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.

