



Crozes-Hermitage Les Palignons 2018

Grazie alla natura del terreno, l'Hermitage di Crozes è più leggero e più bevibile del suo famoso fratello Hermitage. Questo ha il vantaggio che i vini sono pronti per essere bevuti non appena imbottigliati. Presentano i tipici aromi del Syrah di frutti a bacca nera in combinazione con raffinate note speziate. Il palato è generoso e croccante, i tannini sono vellutati. Les Palignons ha un buon equilibrio di tutti i componenti ed è adatto come classico non complicato con molti piatti mediterranei.

Produttore	Les Vins de Vienne
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Crozes-Hermitage
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	265468
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Agnello, Cucina mediterranea, Manzo



Vinificazione

Vinificazione tradizionale di 2 o 3 settimane. La fermentazione avviene con lieviti indigeni. Il vino viene poi invecchiato per 16 mesi in grandi botti di rovere francese.

Terroir

I vini dell'Hermitage di Crozes crescono ai piedi e alle pendici della montagna dell'Hermitage su terreni di granito, argilla e loess.





Storia

Gli amici Yves Cuilleron, Pierre Gaillard e François Villard, tre appassionati e rinomati viticoltori della riva destra del Rodano, si sono imbarcati in una grande avventura nel 1996: La rinascita dell'antico vigneto Seyssuel. Con coraggio, decidono di acquistare altre vigne a Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas e Crozes Hermitage.

