



Crozes-Hermitage Amphore d'Argent 2023

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 da bere non appena imbottigliati. Presentano i tipici aromi di Syrah di amarena combinati con raffinate note speziate. Al palato è generoso e croccante, i tannini sono vellutati. Buon equilibrio di tutti i componenti.

Produttore	Les Vins de Vienne
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Crozes-Hermitage
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321305
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Agnello, Cucina mediterranea, Manzo



Vinificazione

Maturazione di 12 mesi, 1/3 in uova di cemento, 2/3 in grandi botti di legno.

Terroir

Il vigneto si trova sulla riva sinistra del Rodano ed è la più grande denominazione settentrionale con 1200 ettari. Le viti crescono su un terreno ghiaioso e sabbioso argilloso-calcareo.





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.

