



SAINT COSME

Crozes-Hermitage 2011

Saint Cosme - Crozes-Hermitage 2011

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques.

Elevage de douze mois:20% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-40% en pièces de deux vins.

Incontestablement la région de l'Hermitage a bénéficié des meilleures conditions climatiques de la vallée du Rhône en 2011. Il en résulte de très belles réussites, notamment en ce qui concerne les terroirs de coteaux. Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans, notre Crozes-Hermitage est souvent plus proche d'un Hermitage que d'un Crozes de plaine. Rappelons que les coteaux ne représentent que 20% de l'appellation. La syrah prenant un visage différent selon le terroir dans lequel il est cultivé, le " marqueur " de Crozes-Hermitage est évidemment l'intensité du fruit frais. Cela donne toujours une dimension de plaisir. Avoir de bonnes bouteilles de Crozes Hermitage dans sa cave est donc indispensable. Le 2011 pourra être bu jeune ou pourra être gardé jusqu'à 6 ans.

Suie de cheminée, groseille, poivre noir, encens. Mise en bouteille sans filtration.

