



Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2014

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.

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 la plaine. Rappelons que les coteaux ne représentent que 20% de l'appellation. La syrah prenant un visage différent selon le terroir dans lequel elle est cultivée, le « marqueur » de Crozes-Hermitage est évidemment l'intensité du fruit. Cela lui donne toujours une dimension de plaisir et « d'appétence ». Avoir de bonnes bouteilles de Crozes Hermitage dans sa cave est donc indispensable si on a des vellétés de plaisir immédiat. C'est d'autant plus vrai en 2014, qui offre au dégustateur un lien immédiat au terroir. Ceci est d'ailleurs un des avantages des millésimes plus « tendres » : l'expression du terroir arrive plus vite dans l'évolution du vin, contrairement aux grands millésimes qui ont besoin de plus de temps pour exprimer leur nature profonde. Ce Crozes 2014 exprime toute la finesse des coteaux de Gervans et ses beaux granits. Les vins de ce terroir ne sont jamais lourds mais ont toujours la profondeur et la longueur. Ils ont du pedigree.

Lard fumé, myrtille, poivre blanc, encens. Mise en bouteille sans filtration.