



Crozes-Hermitage Saint Cosme Rouge 2016

Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2016

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.

Dans « Crozes-Hermitage », il y a « Hermitage » ; et pour cause. Dans les extraordinaires coteaux des villages de Crozes, Larnage, Gervans et Erôme, on trouve des terroirs qui sont de véritables pépites pour le vigneron qui aime son métier. Aux lieux-dits Tenay, Habrard, Batits, les vieilles vignes sont capables de donner des vins capables de rivaliser avec les vins de l'Hermitage. Ils sont à la fois mûrs et tout en retenue. Ils vous donnent la liberté de les boire jeunes ou de les garder. Je voudrais aujourd'hui remercier les vignerons qui travaillent avec nous, avec lesquels je partage la passion des grands terroirs. Ils m'ont ouvert des portes vers de nouveaux univers. Nous avons invité à Saint cosme, en mai 2016, tous les vignerons avec lesquels nous travaillons. Ce fut une merveilleuse journée, dominée par les sentiments d'amitié et de passion commune. Mon père avait passé une superbe journée et il avait été heureux de rencontrer tous ceux qui sont derrière nos étiquettes de vins « du Nord » et de Chateauneuf du Pape. A un certain moment, les arts se ressemblent, comme les grands vins : si dissemblables dans leur jeunesse, ils se rejoignent en vieillissant.

Lard fumé, mure, poivre blanc, encens.

Mise en bouteille sans filtration.