Michel Chapoutier

Crozes-Hermitage & Saint-Joseph

Par BarriQ

Détails de l'offre



PETITE RUCHE 2024

La Syrah s'exprime ici avec une jolie spontanéité ! Le nez s'ouvre sur un bouquet floral charmeur, souligné par de fines notes épicées. En bouche, la fraîcheur donne le tempo. On croque dans un fruit rouge éclatant et particulièrement gourmand, avant de basculer sur une finale droite, subtilement relevée par la fameuse touche de poivre noir typique du cépage. Un vin de pur plaisir et de convivialité.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Crozes-Hermitage AOC

Cépages

Syrah

Nature des sols

Hautes terrasses d'alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Vinifié en cuves ciment avec deux remontages par jour. Cuvaison entre 3 et 4 semaines après fermentation alcoolique

Élevage

Élevage en cuve et mise en bouteille à l'automne suivant pour conserver un maximum de fruit

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2031

Accord mets & vins

Planche de charcuteries artisanales – Entrecôte grillée aux sarments – Grillades

Service

16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

12.5 % vol.

Michel Chapoutier

Crozes-Hermitage & Saint-Joseph

Par BarriQ

Détails de l'offre



DESCHANTS 2024

Le profil gagne en profondeur et en envergure sur cette superbe appellation. Le nez, très floral, se montre structuré et séduisant. La bouche offre une matière enrobée, oscillant avec justesse entre de jolis fruits rouges et noirs, parfaitement encadrée par des tanins d'une grande souplesse. L'ensemble déborde de gourmandise et s'étire sur une finale généreusement épicée.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Saint-Joseph AOC

Cépages

Syrah

Nature des sols

Abrupts coteaux de gneiss, de granite localement schisteux, ponctuellement plaqués de lentilles de loess

Culture

Lutté raisonnée

Vinification

Vinifié en cuves béton ouvertes avec un à deux remontages par jour. Cuvaison entre 3 et 4 semaines

Élevage

Principalement en cuves, avec une partie en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2034

Accord mets & vins

Carré d'agneau aux fines herbes – Filet mignon de biche aux épices douces – Ossau-Iraty affiné

Service

16°C, un léger carafage de 30 minutes dans sa jeunesse peut lui être bénéfique

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

12.5 % vol.