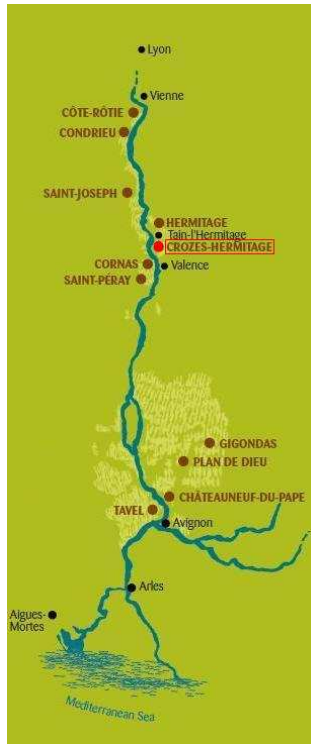


CROZES-HERMITAGE LA MATINIÈRE ROUGE / RED



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers sur les communes de Mercuriol et Beaumont-Monteux.

VINIFICATION
Vendange éraflée en totalité.
Extraction par pigeages et remontages.
Cuvaion d'une vingtaine de jours.
Les températures de vinification sont régulées.

ELEVAGE
Le vin est élevé partiellement en fûts de chêne pendant 12 mois avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION
Robe : rouge cerise intense.
Nez : arômes de petits fruits rouges, cassis.
Bouche : vin très rond avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).

GRAPE VARIETY
100% Syrah.

SOIL
Glacial alluvial deposits with a lot of rounded pebbles, stones and gravel in the districts of Mercuriol and Beaumont-Monteux.

VINIFICATION
The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.
Extraction made by punching down and pumping over.
The maceration lasts around 20 days. Temperature-controlled vinification.

AGEING
The wine is partly matured in oak barrels for 12 months before bottling.

TASTING
Colour: intense cherry-red colour.
Nose: aromas of small red fruits and blackcurrants.
Palate: very round wine with aromas of red fruits (cherry, raspberry).