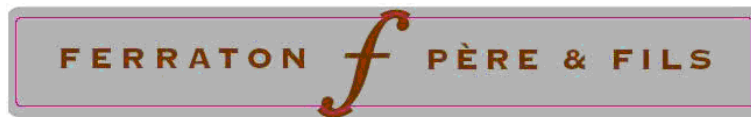
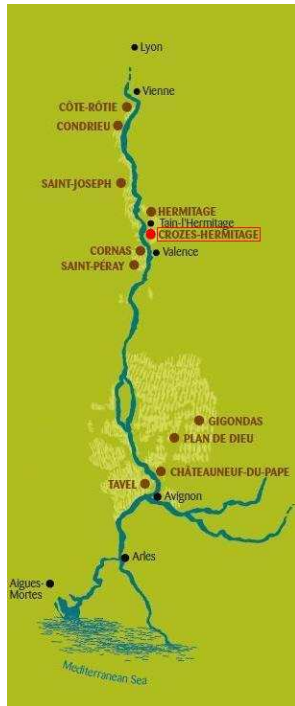


CROZES-ERMITAGE LE GRAND COURTIL ROUGE / RED



SÉLECTIONS PARCELLAIRES / SINGLE VINEYARD



CEPAGE

100 % Syrah.
Vignes âgées d'environ 20 ans.

GRAPE VARIETY

100 % Syrah.
Around 20 year old vines.

SOIL

Parcelle en demi coteau, argilo-calcaire sur le bas et granitique et graveleux sur le haut.
Exposé plein sud sur la commune de Mercuriol (Drôme).

SOIL

Mid-slope plot, clay and limestone in the lower part, and with a granitic layer and gravelly soil on the top.
Full south exposure situated in the village of Mercuriol within the Crozes-Ermitage district.

VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

ELEVAGE

L'élevage s'effectue en fûts sur une période de 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).

AGEING

The barrel ageing lasts about 12 to 14 months depending on the vintage (20 to 30% in new oak).

DEGUSTATION

Robe : limpide, rubis intense.
Nez : petits fruits rouges très mûrs, notes de cuir.
Bouche : fruits rouges confiturés, généreux, les tanins sont serrés mais fins, mêlés à un léger boisé vanillé. Long en bouche.

TASTING

Colour: deep, limpid and brilliant
Nose: very ripe small red fruits and a leather note.
Palate: jammy red fruit, full-bodied, delicate tannins with a slight woody vanilla flavour. Long lasting wine.