



Crozes-Hermitage Rouge

Coloré, structuré, profond et fruité.

Terroir

Superficie : 5 ha.

Commune : Pont de l'Isère (Drôme).

Cépage : 100 % syrah.

Sols : galets roulés.

Rendement : 40hl/ha

Densité de plantation : 5000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Ce vignoble de 5 hectares d'un seul tenant a été planté au début des années 80.

Le sol est constitué de graviers bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorise ainsi une belle expression de la syrah.

Vinification

Vinification en cuves fibre ou en cuves bois. Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid puis élévation de température jusqu'à 25 °C.

puis macération post-fermentaire à 25 °C. afin de préserver le fruit.

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés rapidement, acheminés à la cave en camion isotherme puis triés sur table. Une série de remontages, de pigeages et de délestages favorise une bonne extraction des arômes et des tanins.

Élevage

1 an en barriques de 1 à 2 vins ou en cuves bois.

Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques. L'élevage permet d'affiner la structure tout en préservant le fruit.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr