CROZES HERMITAGE ROUGE 2020 " PERLES NOIRES " DOMAINE ESPRIT

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Septentrional
Cépage(s) :	Syrah 100%



Note de dégustation :

Robe dense, reflets violacés intenses. Le nez est très typé, évoquant les fruits noirs (cassis, mûres), des épices (poivre, muscade) et des arômes boisés caractéristiques de l'élevage en fûts de chêne. La bouche est structurée, avec une charpente tannique marquée mais dont la qualité des grains de tannins est très raffinée. L'ensemble forme un vin solide et élégant qui gagnera certainement à veillir quelques années. Sinon, n'hésitez pas à l'aérer quelques heures en carafe !

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viandes rosées et rouges charnues et gouteuses (boeuf, gibiers à poils, magret de canard). Fromages affinés (pâtes dures), Pecorino au poivre

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Esprit se situe sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ème parallèle sur la commune de Pont de l'Isère où se déploie le vignoble de Crozes-Hermitage. Ce cru prestigieux des appellations septentrionales de la Vallée du Rhône est issu de Syrah, qui implantée dans son berceau d'origine, offre ici un bel équilibre tout en finesse entre le fruit et les tanins. La typicité des sols repose sur des galets roulés et graviers de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs appelés plateaux ou terrasses.

Puissance