



HERMITAGE ROUGE GRAND CLASSIQUE 2015

Mis en bouteille à la propriété

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Rhône 2015,
Nov 2016 **17/20**

Robert Parker
Wine Advocate

Joe Czerwinski,
Dec. 2017, **90/100**

JEB DUNNUCK

Janv. 2018 - **91/100**

Decanter

Panel Tasting Northern Rhône 2015
Feb 2018, **Highly Recommended, 92/100**

Antonio Galloni
vinous
EXPERTS ON THINGS WINE

Josh Reynolds,
Avril 2018 **92/100**

JAMESSUCKLING.COM

Août 2018 - **92/100**

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD'S TOP WINE

Sept. 2019 - **94/100**

Wine Spectator

Oct. 2019 - **94/100**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granit et terrasses alluvionnaires à galets roulés

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Vinification :

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et délestages en début de macération. Maintien des cuves à 30°C en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage.

Elevage :

En fûts de 400L (50%) et en pièces bourguignonnes de 228L neufs, de 1 et 2 vins (1/3 de chaque)

Notes de dégustation :

Robe : Pourpre, très profonde et dense.

Arômes fins mais puissants de fruits noirs et des notes empyreumatiques et épicées. A l'aération, on retrouve des touches de réglisse et de fumé.

En bouche : du volume et de la puissance avec des tanins veloutés et une belle sucrosité. Le bois est fondu et se mêle aux arômes de fruits noirs mûrs et aux épices, tout en gardant une belle fraîcheur. Ce millésime 2015 demandera plusieurs années en cave pour révéler tout son potentiel.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses grillées ou mijotées. À marier avec le magret de canard.

Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromage à pâte molle

Température de service :

16 - 18°C



Certifiée dès 2009