



Domaine de la ville rouge

Crozes-hermitage Inspiration

Cépages: 100% syrah

Type de sol: Alluvions caillouteuses du quaternaire; Haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère.

Age des vignes: 20 ans

Vinification: préfermentaire à froid pendant 3-4 jours, puis départ en fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis décuve dès que la fermentation alcoolique est terminée. Elevage 100% en cuve inox.

Dégustation: Couleur intense, nez complexe de fruits rouges, vins très ronds avec de la matière et une finale structurée; mérite un vieillissement de quelques années.

