

Terre D'éclat

Crozes-Hermitage

Cépage: 100% syrah

Age des vignes: 25-35 ans

Type de sol:

Alluvions caillouteuses du quaternaire; Haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère, cailloutis surmontés d'une frange altérée de teinte brune, réserve hydrique variable.

Vinification:

fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour faire la malo. élevage d'un an.

Dégustation:

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

Grape variety : 100% Syrah

Age of vines : 25-30 years

Soil :

Alluvial pebbly deposit of quaternary. Height and medium terraces deposit by the Rhône and Isère river

Vinification :

Fermentation with natural yeast. Classical winemaking (pumping-over and treading) and maceration using grape-pomace during almost 1 week . Being put into barrel to malolactic and ageing 1 year.

Tasting :

Intense color, complex nose of red fruit. Well-rounded and full bodied. Well worth putting down for few years.



Domaine de la ville rouge

355, route de la ville rouge 26600 Mercurol

Tél: 04 75 07 33 35

Email: la-ville-rouge@wanadoo.fr