

Crozes-Hermitage rouge 2016

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2016

Le Grand Classique de Laurent Habrard.



LE MILLÉSIME

Je remercie encore une fois notre Dame Nature pour sa grande générosité puisque 2016 a été aussi un très beau millésime.

TERROIR

Assemblage des deux grands terroirs du Domaine :

- Granite, Loess et Argile au Nord de l'appellation.
- Alluvions du Rhône au Sud de l'appellation

A LA VIGNE

Après un printemps difficile car très humide, le soleil de l'été et de l'automne nous ont permis d'attendre une parfaite maturité des raisins.

Vendanges faites entièrement à la main.

VINIFICATION

Vinification sans SO₂. Pigeage aux pieds et remontage quotidien.

Macération de 15 à 22 jours.

ELEVAGE

7 mois. 20% en barriques de 2,3 et 4 ans. 80% cuves inox et béton.

CÉPAGES

Syrah : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool (% vol.): 13.26

Allergènes: Contient des sulfites.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM

Sucre résiduel (g/l): 0.27

pH: 3.75

Age moyen des vignes: 50

Rendement: 50

