



## Domaine Laurent HABRARD, CUVÉE VALERIE, AOC Crozes-Hermitage, Rouge

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Tête de Cuvée 2016 du Crozes-Hermitage rouge.

#### LE VIN

100 % Syrah.

Sélection durant l'élevage et les dégustations mensuelles organisées dans le cadre de la surveillance des vins non sulfités.

#### LE MILLÉSIME

2016

#### 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

#### VINIFICATION

Vinification sans SO<sub>2</sub>. Pigeage aux pieds et remontage quotidien.

Macération de 15 à 22 jours.

Vinification dans cuves béton composées de larges ouvertures pour permettre le pigeage.

#### ELEVAGE

11 mois en barriques de 3 à 4 vins (60%) et en cuves inox et béton (40%).

Mise en bouteille le 7 septembre 2017.

#### CÉPAGES

Syrah 100%

#### SERVICE

Température de dégustation 18-20°C.

Potentiel de garde 3 à 6 années.

#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Contient des sulfites.

#### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 7678 Btlles

#### AVIS & RÉCOMPENSES

97/100

Decanter 2018 Best of the show

