



PROPRIÉTAIRE

Domaine Laurent HABRARD

MARQUE / DOMAINE

Domaine Laurent Habrard

CUVÉE

Grand Classique Cuvée sans sulfites ajoutés

APPELLATION

AOC Crozes-Hermitage

TYPE

Rouge

MILLÉSIME

2019

CÉPAGES

Syrah 100%

EN BREF

Première cuvée SANS SULFITES AJOUTES de Laurent Habrard après une dizaine d'année de vinifications sans sulfite. Une parfaite continuité de la conversion du domaine en bio en 2008 et de l'approche actuelle de la biodynamie.

TERROIR

Le parcellaire, très morcelé, est constitué d'une multitude de petites vignes situées sur les communes de Gervans, Crozes-Hermitage, Erôme (zone nord de l'appellation) et Pont de L'Isère (zone sud de l'appellation).

Au nord, le sol est constitué d'un mélange de granite décomposé et de loess, pour les pentes les plus abruptes, et d'argile profond pour les parcelles proches du Rhône.

Au sud, le terroir est composé de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires (riss et würm) mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

Âge des vignes : 15 à 70 ans.

VINIFICATION

Des raisins magnifiques. Des fermentations tout en douceur.

Vinification sans sulfites avec contrôle des températures.

La vendange, entièrement manuelle, est éraflée et vinifiée en cuves ouvertes pour permettre le pigeage aux pieds. Les températures de fermentation sont contrôlées et maîtrisées. Durée de macération : entre 15 et 25 jours.

ELEVAGE

Un élevage sans le moindre problème et une mise, pour la première fois au Domaine, "sans sulfites ajoutés" (mais avec des sulfites naturels).

80 % en cuve, 20 % en fût, 6 mois.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14
Labels viticoles: AB Agriculture Biologique
Allergènes (sulfite): Sans sulfites

