



Crozes-Hermitage rouge 2017

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Grand Classique, Rouge 2017

Le Crozes-Hermitage rouge "Grand Classique" signé "Laurent Habrard".

LE VIN

Le Crozes-Hermitage rouge représente 75% de la production de Laurent HABRARD. Des parcelles principalement implantées dans la partie Nord de l'appellation mais aussi pour un tiers du parcellaire sur la limite Sud de l'appellation. Des zones aux terroirs très différents et complémentaires.

LE MILLÉSIME

Très joli millésime concernant la qualité des cuvées produites. En revanche, très faibles rendements liés à un été trop sec. Résultat : 25% de récolte en moins.

TERROIR

Le parcellaire, très morcelé, est constitué d'une multitude de petites vignes situées sur les communes de GERVANS, CROZES-HERMITAGE, ERÔME (zone nord) et PONT DE L'ISERE (zone sud).

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.

A LA VIGNE

Depuis 2008, Laurent HABRARD cultive ses vignes en agriculture biologique. En fonction des pentes, du palissage et de l'écartement des rangées de vignes, le travail est plus ou moins mécanisé ou manuel. Dans tous les cas, une réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement est menée.

L'objectif de Laurent HABRARD est de profiter au mieux de l'extraordinaire potentiel donné par les terroirs et les cépages qui constituent l'identité du Domaine HABRARD.

VINIFICATION

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. Depuis le millésime 2012, Laurent HABRARD vinifie ses vins rouges sans sulfite.

ELEVAGE

Après 15 à 25 jours de macération, les vins sont ensuite soutirés et élevés de 8 à 14 mois en barriques et cuves inox ou béton.

CÉPAGES

Syrah : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13 % vol.



vincod.com/40M1JF



Crozes-Hermitage rouge 2017

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Grand Classique, Rouge 2017

Label agricole: Biologique

SERVICE

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Potentiel de garde : 5 à 7 années.

ACCORDS METS-VINS

Vous pourrez l'accorder avec des viandes rôties ou un joli plateau de fromages...

