

JEAN ESPRIT

Esprit CROZES-HERMITAGE ROUGE



Cépage : 100% Syrah



Terroir : Terrasses argilo-calcaires avec galets roulés du Rhône, au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, dans le village de Pont de l'Isère. Vignes d'une 15aine d'années.



Vinification/Elevage : Fermentation en cuves inox tronconiques. Elevage en cuves sur lies fines durant 8 mois.



Potentiel de garde : Jusqu'à 6 ans.



Dégustation : Vin gourmand et chaleureux aux notes de petits fruits rouges (groseilles, cassis, mûres) typiques de la Syrah. Vin de plaisir.



Accords : Charcuterie, saucisson brioché, pâté en croûte, rôti de veau, assiette de tapas, Picodon.



Conseils du sommelier : Température de service à 16-17°C.



Degré d'alcool : 13,5% vol.



Prix caveau : 17€