

Le Zouave 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. Vieilles vignes de 80 à 100 ans.



Vinification/Elevage: Fermentation en cuves inox tronconiques. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 12 mois.



Potentiel de garde : Jusqu'à 15 ans.



Dégustation : Vin riche et profond d'une grande complexité aromatique avec de la finesse aux notes de petits fruits rouges, de zan, d'épices et de cacao.



Accords: Gigot d'agneau, gibier, civet de sanglier, tajine, fondant au chocolat Guanaja.



Conseils du sommelier : Ouvrir ou carafer idéalement 1h avant la dégustation, température de service à 18°C.



Degré d'alcool: 13,5% vol.



Prix caveau: 36€