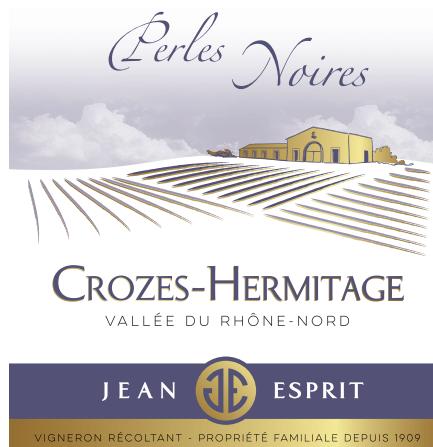




Perles Noires CROZES-HERMITAGE ROUGE



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 40aine d'années.



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



Potentiel de garde : Jusqu'à 10 ans.



Dégustation : Vin soyeux et velouté très représentatif des Syrah de la Vallée du Rhône Nord avec de la finesse et de la structure, aux notes de petits fruits rouges réglissés, enrobé par un joli boisé.



Accords : Côte de boeuf, grillades, civet de lièvre.



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 : 23€