



CUVÉE EXCEPTION'ELLE ROUGE 2017

AOP CROZES-HERMITAGE

Cette cuvée est l'expression du fort caractère de la famille Combat ; épicé, complexe et structuré.

CÉPAGE : 100% Syrah

TERROIR :

Chaque année, nous sélectionnons la meilleure parcelle du millésime pour créer la cuvée Exception'elle.

En 2017, le vin est issu d'une parcelle de vignes du terroir du coteau des Pends sur un sol complexe d'argiles et de sables.



VINIFICATION :

Les raisins arrivent en cave éraflés, encuvés en cuves tronconiques en inox;

Des remontages et délestages sont réalisés pour permettre une meilleure expression du potentiel tannique et de la richesse des raisins.

La macération dure 30 jours à des températures assez basses au début pour préserver le fruité et la fraîcheur puis sont remontées en fin de macération à 28° pour optimiser l'extraction et l'enrobage des tanins. S'ensuit un élevage de 12 mois dans des barriques de 300L neuves et de plusieurs vins.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe très intense rouge rubis dévoile des arômes de fruits qui rivalise avec des notes fleuries et épicées telles que la violette et le paprika. La bouche aux tanins denses et voluptueux offre des arômes de fruits noirs comme la cerise burlat mêlés aux notes de moka.

ACCORDS GOURMANDS :

Magret de canard ou côte d'agneau ; desserts au chocolat.



