



CROZES – HERMITAGE Rouge

Premier Regard

« La signature du Domaine »



Lieu-Dit
Conflans
Les Chasselières

Terroir
Argilo-calcaire avec galets roulés

Cépages
100% Syrah
Vignes de 25 à 35 ans

Rendement
40 hectolitres/hectare

Récolte
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle et au chai

Vinification & Elevage
Eraflage total
Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation en cuve inox thermo-régulée avec remontages
Cuvaison de 4 semaines
Ecoulage à chaud et Fermentation Malo-lactique en fûts
Elevage de 12 mois en fûts de 1 ou 2 vins et cuve inox