



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



## AOP CROZES HERMITAGE ROUGE

# CROZES HERMITAGE

*J'ai souhaité élargir ma gamme et sortir du granit en traversant le Rhône pour une appellation plus solaire sur du galets roulés.*

**Cépage :** 100 % Syrah

**Terroir :** Galets roulés, sol profond avec de l'argile.

**Les Vignes :** d'une quinzaine d'année sur la colline de Chanos-Curson

**Mode de culture :** Raisonné

**Vendanges :** Manuelles

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification & Élevage en Cave par  
Jean-François Jacouton**

Égrappage à 100 % puis cuvaison de 16 à 18 jours avec pigeage et remontage journaliers

Élevage, 50 % en fût de chêne demi muid de 600 litres (entre 5 et 10 vins) et 50 % en cuve inox – pendant 10 mois. Mise en bouteille après filtration tangentielle

### Dégustation

La robe d'une grande densité et d'une couleur cerise noire, le nez caractéristique d'une Syrah mûre, sur des fruits noirs. En bouche, le vin est charnu et offre des notes de jolis fruits murs, structurés il laisse une bonne longueur avec des notes légères d'épices.

### Mon conseil Accords mets et vin :

Idéal avec des amis autour d'un barbecue, des planches de charcuteries et un bon camembert.