

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE LES BRUYÈRES CROZES HERMITAGE DAVID REYNAUD « GEORGES »



Cépages :

- Syrah



Vinification :

Vendanges manuelles. Elevage de 12 mois pour 50 % en barriques de 6 et 7 vins pour les moins jeunes et 50 % en cuves béton brut.



Terroir :

Terrasses Argilo-calcaires sur la commune de Beaumont-Montoux. Sol drainant à galets détritiques.



Dégustation :

Robe rouge profond et opaque. Nez fumé avec des notes de fruits noirs (cassis, griotte) et d'épices (poivre). La bouche est ronde et puissante, mais garde une belle fraîcheur. Le vin est gourmand et soyeux, on retrouve les notes fruitées et la fin de bouche est réglissée.



Accords mets /vin :

Il se déguste à 16-17°C avec une épaule d'agneau avec son gratin d'aubergines