



CROZES HERMITAGE ROUGE 2023 " ESPRIT " DOMAINE ESPRIT

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Septentrional
Cépage(s) :	Syrah 100%

Note de dégustation :

Vin de couleur pourpre violacée soutenue. Le nez est élégant et offre des arômes de fruits rouges et noirs (sureau, cerise noire) ainsi que de fines notes d'épices, de cuir, de suie voir de goudron. En bouche, le vin est ample, les tanins sont fins et souples. La fraîcheur d'ensemble et la finesse de la rétro-olfaction signent l'expression d'un grand vin de terroir.



Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Souris d'agneau confite, ventrèche de porc à la mexicaine au barbecue, gibier à plumes ou à poils, sauce poivre ou porto...

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Esprit se situe sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ème parallèle sur la commune de Pont de l'Isère où se déploie le vignoble de Crozes-Hermitage. Ce cru prestigieux des appellations septentrionales de la Vallée du Rhône est issu de Syrah, qui implantée dans son berceau d'origine, offre ici un bel équilibre tout en finesse entre le fruit et les tanins. La typicité des sols repose sur des galets roulés et graviers de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs appelés plateaux ou terrasses.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

