



**CROZES HERMITAGE ROUGE 2023 "
TRADITION " D. DES SEPT CHEMINS /
MR BUFFIÈRE**

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



Note de dégustation :

Robe soutenue, reflets pourpres. Nez aux notes de fruits noirs, de poivre, de violette, à peine boisé, la bouche est ample, les tanins sont fins. Le vin est long et fait preuve d' un grand équilibre.

Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Viande rouge ou fromage corsé

Commentaires du sommelier :

Le terroir unique de Pont de l'Isère, constitué de terrasses de galets roulés associées à des argiles rouges permet à Jean-Louis Buffière de produire un Crozes complexe et complet, épicé, fin et raffiné.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

