

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE, CROZES-HERMITAGE 2015

Code SAQ : 10678237
Prix SAQ : 21,60\$
Producteur : Cave de Tain l'Hermitage
Alcool : 12,5 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot
Pays : France **Région :** Rhône septentrional **Appellation :** Croze-Hermitage
Cépage : Syrah 100% **Sucres résiduels :** 2,2 g/L
Sol : Granitique, alluvions fluvio-glaciaires **Superficie :** 1000 ha
Rendements à l'hectare : 45 hl/ha **Densité de plantation :** 5000 pi/ha

SAVIEZ-VOUS QUE ?

La Cave de Tain a été fondée en 1933 par Louis Gambert de Loche. L'appellation Crozes-Hermitage est la spécialité de la Cave de Tain; en effet, elle produit près de 50% de l'appellation. De plus, au cœur du vignoble historique des Côtes du Rhône septentrionales, elle élabore et commercialise 5 crus et des vins de Pays sur près de 1000 hectares de vigne (appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint Joseph, Cornas et Saint-Péray, ce qui en fait le principal producteur de crus de la Vallée du Rhône.

ASPECTS TECHNIQUES

Sélection sévère des vendanges selon l'origine, la maturité et l'état sanitaire. Vendange égrappée totalement. Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison avec méthodes douces d'extraction. Entonnage après fermentation malolactique. Elevage partiel en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION

Robe rouge profonde avec des reflets violines. Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de délicates notes épicées et grillées. Bouche ample, volumineuse avec une remarquable texture lisse arborant des tannins suaves. Finale persistante sur le cassis frais, la violette et les épices orientales.

ACCORDS VINS ET METS

La belle matière de ce vin lui permettra d'accompagner charcuteries, viandes grillées telles que le bœuf aux légumes de saison, volailles rôties aux herbes, gibiers à plume, pâtes en sauce tomate et fromages moyennement relevés.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020. Servir entre 16 et 18 C.

