

## Croze-Hermitage

Pierre Gaillard - Côtes du Rhône - 2013

---

### Situation

**Superficie :** 5 ha.  
**Communes :** Pont de l'Isère (Drôme).  
**Sols :** galets roulés.  
**Rendements :** 40 hl/ha.

### Encépagement

100 % Syrah.

### Vinification et Elevage

1 an en barriques de 1 à 2 vins ou en cuves bois.  
Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques. L'élevage permet d'affiner la structure tout en préservant le fruit.

### Accord Mets et Vins

A déguster sur une belle côte de bœuf.



### Dégustation

Vin de plaisir axé sur la finesse et le fruit, ce Crozes-Hermitage est friand avec sa belle robe rubis. Son nez distille des saveurs de petits fruits rouges et de violette réglissée. En bouche, les mêmes fruits dominent et les amateurs sauront apprécier ce vin léger et plaisant.

### Description

Ce vignoble de 5 hectares d'un seul tenant a été planté au début des années 80. Le sol est constitué de graviers bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorise ainsi une belle expression de la syrah.

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés rapidement, acheminés à la cave en camion isotherme puis triés sur table. Une série de remontages, de pigeages et de délestages favorise une bonne extraction des arômes et des tanins.