

Crozes Hermitage Rouge « Les amandiers » 2012



Lieu :

Sur la commune de Beaumont Montoux au Sud Est de AOC Crozes Hermitage

Terroir:

Terrasses argilo calcaire et galets roulés.

Mes vignes sont cultivées sans désherbants ni engrais chimique ni insecticide.

Les sols sont labourées durant l'hiver, les vignes sont butées, débutées et binées durant la période estivale.

Les maladies de la vigne sont appréhendées par la maîtrise de la vigueur de la vigne et par des méthodes prophylaxique. Le traitement phytosanitaire n'est envisagé que par nécessité en privilégiant toujours les intrants d'origine naturels.

Cépage:

Syrah à 100%

Vignes âgées de 15 à 25 ans

Rendement:

42 hectolitres / ha

Les vendanges:

Vendanges manuelle du 28 septembre, tri sélectif à la vigne puis à la cave sur table de tri

Recherche d'une maturation optimum.

Vinification:

Eraflage total. Fermentation alcoolique avec levures indigènes.

Macération de 25 jours en cuve béton avec alternance de pigeage et remontage.

Elevage:

Elevage 12 mois en cuves béton.

Mise en bouteilles dernière semaine de novembre 2013, sans collage mais avec légère filtration.

CROZES HERMITAGE

LES AMANDIERS



DOMAINE
DU 2011
MURINAIS

Luc Tardy

CROZES HERMITAGE
APPELLATION CROZES HERMITAGE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE EARL DU MURINAIS
CATHERINE & LUC TARDY, BEAUMONT MONTEUX, FRANCE
PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES



750ML

ALC. 13% BY VOL