









**SÉLECTIONS PARCELLAIRES**

**Le Chemin**

Crozes Hermitage Rouge

2021

**NOS DOMAINES**

-  Syrah
-  12 mois
-  6-7 ans
-  16°C
-  150 cl • 75 cl
-  Boeuf bourguignon

**SON ORIGINE**

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcelleire sont situées au lieu-dit «La Motte» à Chanos Curson sur des hautes terrasses très anciennes du Rhône et des marnes pliocènes calcaires.

**LA VINIFICATION**

Après une récolte manuelle, les raisins sont égrappés. La phase de macération s'étire sur 3 semaines en petite cuve ouverte avec plusieurs pigeages et remontages quotidiens. L'élevage dure 12 mois en fût de chêne français.

**SON CARACTÈRE**

Paré d'une robe intense de couleur rouge rubis brillante, ce vin au nez discret mais riche, développe des notes de chocolat, cuir et de réglisse, accompagné de légères notes de violette et de petits fruits noirs comme le cassis et la mûre. L'attaque en bouche est fraîche avec une belle finale tannique.

**L'ACCORD**

Carafé une heure avant, Le Chemin accompagnera dans sa jeunesse un civet de sanglier. Plus âgé, il se mariera très bien avec un boeuf bourguignon.