



CŒUR DE CLAIRMONT

Coeur de Clairmont Rouge

Crozes Hermitage Rouge

2022

VINS RARES



Syrah



5 ans



16-17°C



37,5 cl • 150 cl • 75 cl



Grillade, charcuterie,
viande en sauce

SON ORIGINE

Ce vin est issu de l'assemblage de plusieurs parcelles de Syrah installées sur deux terroirs bien distincts, le premier sur des terrasses alluvionnaires anciennes de l'Isère et du Rhône constituées de sols profonds à galets ; le second sur des coteaux exposés Sud/Sud-Ouest sur de hautes terrasses de galets roulés.

LA VINIFICATION

Après égrappage des raisins, la phase de macération, rythmée de remontages, se déroule entre 2 à 3 semaines, favorisant une belle structure tannique. L'élevage se déroule exclusivement en cuves pour conserver le fruité.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe rouge intense, Coeur de Clairmont rouge dévoile un nez franc et puissant de fruits noirs et notamment de cerise. Cette aromatique intense de fruits noirs persiste et offre ainsi un vin aux tanins ronds et fins. Belle longueur en finale qui en fait une cuvée de caractère.

L'ASSOCIATION

Le gourmand et structuré Coeur de Clairmont s'accordera facilement avec des viandes rouges, volailles mais également des desserts au chocolat ou aux fruits.