

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Le Zouave" rouge 2019



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Jean ESPRIT (Crozes-Hermitage)

Millésime: 2019

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Zouave

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

87/100 Czerwinski/Parker. La grande cuvée du domaine, hommage au fondateur Joseph qui était zouave. Elle est issue des plus vieilles vignes du domaine (70 à 100 ans, sans doute les plus vieilles syrahs de l'appellation). C'est une cuvée structurée, très concentrée, encore un peu jeune mais déjà impressionnante en 2021... et pour au moins 10 ans !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 87/100. *Expensive wood can only get you so far. The 2019 Crozes Hermitage le Zouave offers lovely cedar and vanilla shadings, but they overwhelm the wine's dark fruit flavors of plum and black olive. It's full-bodied, so it doesn't lack for power, but the fruit intensity needs to be ramped up to properly complement such lovely oak. Drink date 2021-2024.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Jean Esprit a tenu à rendre hommage au fondateur du domaine Joseph en appelant sa cuvée emblématique « Le Zouave ».

Cépage : 100 % Syrah vieilles vignes

Terroir : Terrasses argilo-calcaire avec galets roulés du Rhône sur la commune de Pont de l'Isère. Vieilles vigne de 70 à 100 ans. Vallée du Rhône Nord.

Vinification/Elevage : Fermentation en cuves Inox Tronconiques thermo-régulées, pigeage doux et remontage quotidien. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins.

Dégustation : Vin riche et profond d'une grande complexité aromatique avec de la finesse aux notes de petits fruits rouges, de zan et d'épices. Tout cela accompagné par un élevage sous-bois harmonieux.

Accords : Gigot d'agneau, gibier, plats en sauce, tajine.