

# Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Les Saviaux" rouge 2020

Prix du produit :

**132,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Florian Buit (VIEUX MURIER)  
Millésime: 2020  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Les Saviaux  
Cépage dominant: syrah  
Alcool (%/vol.): 14

## Description brève du produit :

Un Crozes Hermitage très aboutit, pourtant ce n'est que le troisième millésime de ce jeune vigneron de 26 ans à l'avenir radieux. Quantités très limitées, nous n'en aurons pas toute l'année. Attention, ces Crozes revendiquent quelques années de garde.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LE VIEUX MURIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Les Saviaux" rouge 2020**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** 100% Syrah

**Terroir :** Les Saviaux à LA-ROCHE-DE-GLUN

**Sol :** galets roulés

**Mode de cultures des vignes :** Elles sont intégralement travaillées en agriculture biologique depuis 3 ans, début de conversion en 2019 et travail du sol depuis 7 ans. Nous faisons un travail en profondeur fin d'hiver avec un rang travaillé de façon superficiel jusqu'au mois de juin en fonction du développement de l'herbe, et pour l'autre, un couvert végétal est semé (avoine, trèfle, vesce). Cela permet de garder une partie du sol occupée et d'héberger des insectes auxiliaires au printemps. Ce couvert est ensuite couché à l'aide d'un rouleau afin d'éviter la consommation d'eau qui pourrait concurrencer la vigne. A l'inverse de la destruction par broyage, cela maintient la fraîcheur et l'humidité par paillage. Par la suite, il apportera de la matière organique lorsqu'il sera enfoui post vendange.

**Age des vignes :** Entre 23 et 33 ans

**Vinification :** Eraflage en grande partie, moins de 10% de grappes entières sur l'assemblage. Travailés par piégeage et quelques remontages

**Élevage :** Entonnage à la fin de la fermentation alcoolique à une température de 25° pour 1 an en fût de chêne avec 1 soutirage après fermentation malolactique

**Mise en bouteilles :** attention, ce vin n'est pas "mis en bouteille au domaine", car le chai de ce néo-vigneron est tout juste en construction. En attendant, c'est son "formateur de luxe", Jean-Louis Chave, qui lui prête ses installations. C'est pourquoi l'étiquette de ce vin précise "mis en bouteille par JL Chave Sélection". N'en soyez pas surpris !

**Dégustation :** Nez typique de la syrah très variétale avec du fruit, première bouche assez souple et fruité, final un peu plus tannique qui permet de prolonger l'aromatique sur la fin de bouche.