

# Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Le Zouave" rouge 2020



JEAN  ESPRIT

**Prix du produit :**

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2020

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Zouave

Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

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... et pour au moins 10 ans !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2020

## 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(s):** 100% Syrah

**Terroir:** Terrasses argilo-calcaires avec galets roulés du Rhône, au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, dans le village de Pont de l'Isère. Vieilles vignes de 80 à 100 ans.

**Vinification / Elevage :** Fermentation en cuves inox tronconiques. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 12 mois. Potentiel de garde: Jusqu'à 15 ans.

**Dégustation:** Vin riche et profond d'une grande complexité aromatique avec de la finesse aux notes de petits fruits rouges, de zan, d'épices et de cacao.

**Accords:** Gigot d'agneau, gibier, civet de sanglier, tajine, fondant au chocolat Guanaja.

**Conseils du sommelier:** Ouvrir ou carafer idéalement 1h avant la dégustation, température de service à 18°C.