

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Perles Noires" rouge 2022



JEAN  ESPRIT

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Perles Noires

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "perles noires" rouge 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée doit son nom aux grains de syrah qui évoquent de petites perles noires à Jean Esprit lorsqu'ils tombent dans les cuves après avoir été vendangés.

Cuvée d'une élégante sucrosité, présentant de la profondeur et un grain de tanin de velours. Il en ressort une délicate caresse orientale.

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. Vignes d'une 40aine d'années.

Vinification / Elevage : Fermentation en cuves inox tronconiques. Elevage en demi-muids et barriques neuves et de plusieurs vins durant 12 mois.

Potentiel de garde: Jusqu'à 10 ans.

Dégustation: Vin soyeux et velouté très représentatif des Syrah de la Vallée du Rhône Nord avec de la finesse et de la structure, aux notes de petits fruits rouges réglissés, enrobé par un joli boisé.

Accords: Côte de bœuf, grillades, civet de lièvre.

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

Degré d'alcool: 13,5% vol.

Description brève du produit :

La cuvée signature du domaine, plus structurée que la cuvée "Esprit" mais toujours dans un style soyeux et velouté, avec un potentiel de garde d'au moins 5 ans. Un rapport plaisir/prix impressionnant quand on sait que la plupart des bons vignerons du coin vendent leur "petite" cuvée au prix de cette cuvée de prestige !