

# Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Le Zouave" rouge 2022



JEAN  ESPRIT

Prix du produit :

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Zouave

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

## 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 en 2024 mais déjà impressionnante... et pour au moins 10 ans ! Préférez les 2021 s'il vous en reste encore avant d'attaquer les 2022.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2022

## **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.