

# Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2024



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2024

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Un Crozes-Hermitage velouté aux notes de fruits rouges et d'épices pour les amateurs de belles syrahs rhodaniennes en devenir. Un prix déifiant toute concurrence compte tenu de la très belle qualité de cette cuvée signée Jean Esprit.

**Description du produit :**

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

---

## Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine :

**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 quinzaine d'années.

**Vinification / Élevage :** Fermentation en cuves inox tronconiques. Élevage en cuves sur lies fines durant 8 mois. Potentiel de garde: Jusqu'à 6 ans.

**Dégustation:** Vin gourmand et chaleureux aux notes de petits fruits rouges (groseilles, cassis, mûres) typiques de la Syrah. Vin de plaisir.

**Accords:** Charcuterie, saucisson brioché, pâté en croûte, rôti de veau, assiette de tapas, Picodon.

**Conseils du sommelier:** Température de service à 16-17°C.