

Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Les Saviaux" rouge 2024



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Florian Buit (VIEUX MURIER)

Millésime: 2024

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13



Description brève du produit :

Un Crozes Hermitage très abouti, pourtant ce n'est que le 5ème millésime de ce jeune vigneron de 29 ans à l'avenir radieux. Il est, accessoirement, maître de chai chez Jean-Louis Chave... ça vous dit quelque chose ? Habituellement, ces Crozes revendiquent quelques années de garde... et les méritent amplement.

Description du produit :

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

Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Les Saviaux" rouge 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Attention, comme souvent avec la syrah, vous pouvez sentir une réduction à l'ouverture. Essayer de

l'ouvrir une heure avant voir de le carafier.

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. Travaillés 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.