



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: " CROZES-HERMITAGE" LA BUTTE D'OR

Annata: 2019

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE NORD

Denominazione: CROZES-HERMITAGE

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% SYRAH

Formati: 750 ml

Coltura: Siamo nella Cote du Rhône Nord nella AOC, **Crozes-Hermitage** il cui vitigno emblema è il Syrah. Il terreno è costituito da ghiaia ben drenante depositata dai fiumi affluenti all'Isère e al Rodano. La ghiaia accumula calore durante il giorno e grazie all'escursione termica con le ore notturne si riesce a generare una bella espressione del Syrah.

In cantina: Vendemmia manuale, con diraspamento totale e vinificazione in tini di acciaio inox. Si effettua una macerazione a freddo prefermentativa.

Caratteristiche: Di colore rosso rubino, al naso evidenti aromi di violetta, mirtillo e ribes nero si mescolano a sfumature di menta e pepe nero. Al palato un vino fine, succoso e piacevole, con una bella trama vellutata e tannini fini. Da consumare entro i 5 anni.

Abbinamenti: carni rosse, arrostiti e formaggi di buona struttura.

Servizio: circa 16 °C