# CROZES-HERMITAGE ROUGE

**2018 · Rouge · France / Vallée du Rhône**

**Producteur :** Les Vins de Vienne
**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Crozes-Hermitage
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Vallée du Rhône
**Nom du propriétaire :** Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa
**Géologie du sol :** Galets roulés sur sols argilo-calcaires sableux
**Superficie :** 4 ha
**Encépagement :** Syrah (100%)
**Âge moyen des vignes :** 25

**Vinification :** Vendanges manuelles, éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.
**Élevage :** 12 mois, 25 % en cuve béton et 75 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

**Aspect visuel :** Rouge cerise et dense, reflet violacé
**Aspect gustatif :** Gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices, tannins fins, belle longueur.
**Aspect olfactif :** Nez bien défini, fruits noirs et épicé.

**Accord vin et mets :** Boudin noir aux pommes, andouillette grillée
**Conservation :** 3-4 ans

## Le domaine :

C'est l'idée de faire renaître le vignoble historique de Seyssuel, parmi les plus réputés à l'époque romaine, mais disparu à la fin du 19e siècle, qui unit Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard au sein du Domaine des Vins de Vienne. La mise en place du projet leur permit également de créer une maison de négoce haute couture afin d'élaborer collectivement des vins d'une multitude de crus de la Vallée du Rhône, s'étant mérités la réputation d'être à la fois gourmands et accessibles tout en répondant bien aux caractéristiques de chaque terroir.

## Revue de presse :