

Saint Cosme - "Crozes-Hermitage"

AOP Crozes-Hermitage - rouge - 2021

"100 % Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée.

Sols granitiques et argilo-sableux.

élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin -

40 % en pièces de deux vins.

Jambon fumé, fraise des bois, épices orientaux, encens.

Mise en bouteille sans filtration.

Crozes-Hermitage, c'est la tendresse, la gentillesse et la douceur. Pour comprendre la grande différence qui existe entre les coteaux nordiques de Saint Joseph (communes de Malleval, Chavanay, Saint Pierre de boeuf par exemple) et les coteaux de Crozes-Hermitage (Gervans, Erôme, Larnage) il faut commencer par expliquer la différence de climat : il y a autant de différence climatique entre Vinsobres et Crozes-Hermitage qu'entre Malleval et Crozes-Hermitage. Ceci explique pourquoi Crozes offre toujours des vins

plus mûrs, souples et 'faciles' que son homologue du nord.

En 2021 il y a certes moins de concentration que d'habitude mais la bouche est suave : la texture tutoie la fraîcheur après avoir délivré un nez de petits fruits rouges frais et d'épices. De jolis amers nobles complètent un tableau basé sur la délicatesse."