Etoiles du Nord

Crus des côtes du Rhône nord

Vallée du Rhône Septentrionale

100 % Syrah

TERROIR

Cette petite appellation de 136 Hectares produit des rouges réputés pour leur complexité depuis plus de 2000 ans. Le Coteau de l'Hermitage est à l'abri d'un Bras du Rhône, orienté plein Sud, les terroirs de Rouge sont majoritairement situés sur le Coteau de Granit qui surplombe le Rhône et le Village de Tain l'Hermitage.

VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées manuellement, au petit Matin. Les raisins sont encuvés à leur arrivée en cave puis fermentent dans de petites cuves. Les extractions sont douces et longues, pour extraire toute la puissance et la délicatesse de ce Cru d'exception.
Les vins sont ensuite élevés pendant 18 mois environ sur lies fines afin d'exprimer toute la complexité de ce terroir de Roi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : La robe est intense, aux reflets violines.

Nez : Le nez est épicé et fruité, sur des notes de cassis, de myrtille et de poivre blanc.

Bouche : La bouche est soyeuse et complexe, elle exprime des notes de fruits noirs confiturés avec une finale torréfiée. .

ACCORD METS ET VIN

A servir à 16-18°C.
A carafer dans sa jeunesse.
Ce vin puissant et délicat peut accompagner des plats à forte personnalité : des viandes rouges grillées, des gibiers en sauce, des fromages truffés et les desserts non sucrés à base de Cacao.