



Domaine  
**LEMENICIER**

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



## AOP Crozes-Hermitage

### Fiche Technique :

Cépage : 100 % Syrah.

Oeil : Robe rubis aux reflets violines.

Nez : Notes de fruits rouges compotés, de chocolat.

Bouche : Charnue, souple et douce en plus d'une présence tannique enrobée.

Accords mets et vins : Se mariera avec des belles poêlées de champignons automnales, des viandes mijotées (bœuf bourguignon, agneau) ou bien encore avec du canard.

### Vinification :

Récoltés assez tardivement pour la parcelle, cela a permis de rentrer en cave des raisins très murs avec un haut degré d'alcool.

Éraflées à 100 %, 2 remontages à l'air journaliers pendant la fermentation, finis par des pigeages pas trop brusques une fois par jour pendant la macération.

Ceci dura 15 jours.

### Durée de Garde :

Pour la première année de cette récolte et n'ayant pas de repères, je pense que ce vin peut se développer pendant les 4 à 5 prochaines années.

### Mise en Bouteille :

La deuxième quinzaine de juin.

