



Description

HERMITAGE Rouge – LA PETITE CHAPELLE

HISTOIRE

Les différentes parcelles de nos propriétés, situées sur la colline de l'Hermitage, sont vinifiées séparément jusqu'à l'assemblage final qui a lieu un an après la récolte. C'est alors que nous élaborons nos deux cuvées : "La Chapelle" et "La Petite Chapelle". Notre premier millésime a été 2001.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est constitué d'arènes granitiques recouvertes de micachistes et de gneiss, mais aussi de cailloux ronds alluvionnaires, diversité qui explique la présence de lieux-dits dans l'appellation (Bessards, Greffieux, Méal, Rocoules...).

ENCÉPAGEMENT : Syrah ; taille gobelet sur échelas.

AGE DES VIGNES : 45 ans.

VINIFICATION

Égrappage, contrôle des fermentations alcooliques et des températures. Cuvaison longue de 3/4 semaines. Vinification par parcelles.

ÉLEVAGE

18 mois environ en fûts de chêne avec soutirage tous les 4 mois pour assemblage.

RENDEMENTS : 30 à 35 hl/ha.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

ASPECT VISUEL :

Robe profonde couleur cerises noires, limpidité et belle brillance.

ASPECT OLFACTIF :

Intense et aromatique d'épices douces, notes florales de pivoines et de fruits très mûrs.

ASPECT GUSTATIF :

Attaque puissante et harmonieuse, tanins nobles et finale très longue.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16° à 18°.

DURÉE DE CONSERVATION : 10 à 25 ans.