

Crozes-Hermitage

Frankrike / Rhône Nord / Crozes-Hermitage

Domaine des Entrefaux i Crozes Hermitage ble startet i 1978, da Charles-Jean Tardy gikk ut av kooperativet Caves des Tain. I dag drives domainet av sønnen François. Med ham kom overgangen til økologisk dyrking, og med en vinifikasjonen som satser på bruk av naturlig gjær.

Totalt har domainet 26 ha med vinmarker, alle i Crozes-Hermitage, hvorav 22 ha er med Syrah. De 4 resterende er med hvitvinsdruene Marsanne (mest) og Roussanne. All innhøsting skjer manuelt, og i hovedsak blir Syrah avstilket. Kun de eldste vinplantene beholder stilkene (for Machonnières), mens avstilkning skjer for å fremheve fruktigheten (i den klassiske cuvéeen). Vinifikasjonen er tradisjonell, temperaturkontrollert og med bruk av naturlig gjær. Maserasjonen/gjæringen, som foregår over 2-3 uker, skjer på betong, mens lagringen foregår dels på foudres (30 %), dels på barriques.

Vinmarkene til denne cuvée classique ligger i kommunene Beaumont-Monteux, Chanas-Curson, Mercurol og Pont de l'Isère. Jordsmonnet er en blanding av alpine elveavsetninger med småstein, og kalkholdig leire.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine des Entrefaux
Årgang	2022
Druetyper	100% Syrah
Analyse	Alkohol: 12,0 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Frisk og tiltalende parfymert duft av mørke bær og hint av pepper. Saftig og generøs i munnen med ren og ung fruktighet, delikate tanniner og fin syre. God konsentrasjon og lengde.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5180201	2191963	kr. 353,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment