



Crozes-Hermitage A.C. La Chasselière, Domaine Michelas 2016



Région viticole

France, Vallée du Rhône

Cépage(s)

100% syrah

Notes de dégustation

Palais

Ce vin très aromatique s'exprime par ses saveurs de fruits rouges, avec des notes fumées et épicées. Une très belle expression du cépage Syrah.

Vin et mets

A consommer sur tout un repas et principalement avec volailles, viandes grillées, gibiers à plumes ainsi que les fromages à pâte persillée.

Terroir

Créé en 1961, le Domaine Michelas St Jemmes géré par 4 frères et sœurs est situé dans les côtes du Rhône septentrionales sur la commune de MERCUROL à 90 kms de LYON, à 140 kms au nord d'AVIGNON. L'histoire de ce domaine est avant tout une affaire de famille dont Robert et Yvette ont été les fondateurs en 1961. Celle-ci se confond avec le développement de l'appellation CROZES HERMITAGE. D'illustres personnages dont le marquis d'Arces ont en leur temps foulé les terres du domaine.

Climat

Galets Roulés sur les terrasses du Rhône, sol granitiques et argilo-calcaires des derniers contreforts du Massif Central, Schistes et Loess composent la diversité de nos terroirs ensoleillés souvent balayés par le mistral.

Vinification

Cuvaison traditionnelle sous maîtrise des températures de 15 à 18 jours avec des remontages de jus 2 fois par jour pour extraire le maximum d'arômes. Début de fermentation: température 18°. Fin de fermentation: température 25° à 30° pour accentuer l'extraction de la couleur. Ensuite, décuvage, pressurage (presseur pneumatique) puis écoulage en foudres et barriques pour fermentation malo-lactique. Elevage en foudre de chêne (10 ans) pendant 12 mois et en barriques de plus de 4 ans.