



## CROZES-HERMITAGE « ACCROCHE CŒUR »

### ACCROCHE CŒUR

Lorsque la vigne pousse, les feuilles se forment, l'extrémité de la plante est ponctuée de petites vrilles semblables à des « accroche cœurs ».

### LE TERROIR

**Histoire :** autrefois consacré aux cultures fruitières, le vignoble s'est développé plus récemment que son voisin l'Hermitage. L'AOC Crozes-Hermitage date de 1937.

**Géographie :** plus grand vignoble des appellations septentrionales, l'appellation s'étend sur 11 communes de la rive gauche du Rhône, pour une superficie avoisinant les 1500 hectares.

**Sols :** alluvions fluvio-glaciaires, galets roulés du Rhône et loess.

**Climat :** continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

### LA VIGNE

**Cépage :** 100 % Syrah.

**Âge des vignes :** moins de 10 ans.

**Taille :** cordon de royat sur fils.

**Densité :** 5500 pieds/ha.

### LA CAVE

**Vinification :** vendange éraflée. Passage sur table vibrante puis acheminée en cuve par tapis. Macération durant 15 jours.

**Élevage :** 12 mois en fûts et muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant mise en bouteille.

### LE VIN

**Style :** « Dentelle de fruit de jeunes syrah, aux tanins légers et épicés. Hyper digeste. Un délice. »

(RVF, juin 2013)