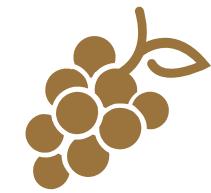


LES ESSENTIELS



LES COULAIRES AOP CROZES-HERMITAGE ROUGE

DOMAINE
VENDÔME



100% syrah



Galets roulés et argile rouge

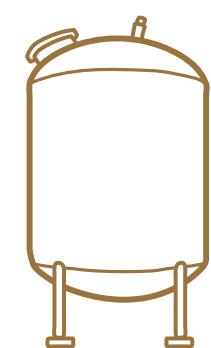


Les Coulaires (Larnage)

Les Châssis Est (Merlurol)



Vendanges manuelles et mécaniques



Egrappage puis encuvage par gravité.

Préfermentaire à froid. Cuaison 4 semaines.

Élevage de 10 à 12 mois en cuve béton brut.



Robe rubis intense.

Des notes de cerise noire, de fumée, de poivre et de violette.

Juteux et brillant en bouche, avec un joli caractère poivrée et une finale savoureuse.

Une Crozes-Hermitage rouge généreux et croquant avec des tanins fins.

