75cl

DOMAINE ETIENNE POCHON

AOP CROZES-HERMITAGE

- 100% Syrah

Le raisin est récolté manuellement en petits volumes. La vendange est éraflée et subit une macération de 3 jours, à 18°C, en cuve inox thermorégulée. Durant cette fermentation, qui dure environ 7 jours, la température est contrôlée à 33°C, et des remontages fréquents sont réalisés. Une macération à chaud est ensuite pratiquée pendant 20 jours.

granitique au nord et se compose d'alluvions fluvio-glacaires et de terrasses de cailloux roulés

La cuvée ETIENNE POCHON se caractérise par une couleur rouge soutenue, une grande concentration en arômes (épices, réglisse, fruits rouges très mûrs), de la rondeur, des tanins doux et de la longueur en bouche

Il accompagnera harmonieusement sur votre table : une terrine de lapin ou de faisan, une caillette de Chabeuil (spécialité régionale à base de viande de porc et d'épinard) un magret de canard accompagné de gratin Dauphinois et de cepes.

VINICOM

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr