

**CROZES HERMITAGE ROUGE/RED
"Le Millepertuis"**

Appellation : Crozes Hermitage contrôlée

Vintage: *Guaranteed Crozes Hermitage*

Cépage : 100% Syrah

Variety of vine: 100% Syrah

Vinification : Le millésime 2009 a permis d'atteindre une maturité et une concentration optimale. Egrappage total. Macération 18-21 jours. Soutirage en cuve puis élevage en foudre et barriques pendant 12 mois dans nos chais du « Millepertuis ».

Vinification: *2009 vintage is characterized by a good maturity and concentration. Total destemming. 18-21 days of maceration. Racking in tank then maturing in large and little barrels for 12 months in our "Millepertuis" wine storehouses.*

Caractéristiques gustatives : La concentration est présente avec une robe rubis intense et vive. Arômes puissants de petits fruits rouges, de cuir et d'épices. Belle souplesse en bouche et un bon équilibre final.

Gustative characteristics: *The concentration is present with a red rubis intense robe. Powerful aromas of little red fruits, leather and spices. Good suppleness in mouth and well-balanced on the finish.*

Accords mets/vin : Viandes blanches et rouges rôties. Fromage doux. Charcuterie.

Harmony with dish and wine: *Red and white meat. Sweet cheeses. Cooked pork meats.*

Température de service : 14° C

Temperature service: 14° C



Type de bouteille : Bourgogne tradition

Standard model of bottle: *Heavy traditional bottle*

Conditionnement : cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*