

HERMITAGE ROUGE/RED
"Les Sensitives"

Appellation : Hermitage contrôlée

Vintage: *Guaranteed Hermitage*

Cépage : Syrah

Variety of vine: Syrah

Vinification : Egrapage total. Longue macération : 21 jours. Vieillessement en fûts dont 30 % en chêne neuf Français pendant 1 an.

Vinification: *Total destemming. Long maceration : 21 days. Ageing in barrels with 30 % are made of new French oak during one year.*

Caractéristiques gustatives : Robe rubis intense. Arômes subtils et complexes d'épices nobles, de petits fruits noirs. Bouche intense, généreuse et charpentée. Rétro olfaction de violette. Tanins de très grande qualité. Longueur en bouche exceptionnelle.

Gustative characteristics: *Intense rubis robe. Delicate and complex aromas of spices and little black fruits. Full bodied. Retro-olfaction of violet. High quality tannins.*

Accord mets/vins : Grande cuisine, subtile et complexe.

Harmony with dish and wine: *Elaborated cuisine, subtil and complex.*

Température de service : 15° C

Temperature service: 15° C



Type de bouteille : Bourgogne tradition

Model of bottle: *Heavy traditional bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*