

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Hermitage

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

Millésime : 2023

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la zone centrale de l'appellation (Rocoules et les Diognières), avec un sol argileux et une petite partie sur la zone Ouest de l'appellation (Les Bessards) dont les sols sont granitiques et très pentus.

Le climat est de type semi-continental, la méandre du Rhône au pied de la colline de l'Hermitage permet à cette dernière une exposition plein Sud, ensoleillée.

ACCORDS METS & VINS :

Accompagne parfaitement les entrées travaillées ou encore les plats mijotés tels que de la terrine de lapin, un tataki de bœuf aux saveurs asiatiques, un mijoté de bœuf aux légumes et son gratin dauphinois.

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK 91-93/100

Jancis Robinson 16+/20



Syrah



Robe rouge grenat, aux reflets pourpres.



Le nez est marqué par des arômes de framboise, de mûre, d'épices.
Une attaque riche, la bouche est soyeuse avec une structure tannique présente et fondue.
La finale est longue et douce sur de subtiles notes boisées, et des notes de graphites et de minéralité qui lui apportent une excellente fraîcheur.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, deux à trois semaines de cuvaison dont quelques jours de macération post-fermentaire à chaud.



Elevage pendant un an et demi en demi-muids dont 50% de bois neuf.

TEMPÉRATURE
18 °C

OUVERTURE
2H

CONSERVATION
15 à 20 ans