

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Hermitage

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

Millésime : 2022

Couleur : Rouge

Prix : 64,00 €

HERMITAGE ROUGE

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 :

91/100 Vincus

Jancis ROBINSON 16.5/20



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

2 h

CONSERVATION

15 à 20 ans