



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

## CROZES-HERMITAGE ROUGE

Un vin plein de fruit avec du charme et des épices pour souligner l'expression septentrionale de la syrah qui garde ici sa fraîcheur et son équilibre.



### TERROIR

**Géologie du sol :** Sols calcaires argilo-limoneux et sablo-graveleux.



**Encépagement:** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 35 ans environ.

**Rendements :** 40 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Temps de cuvaison de 3 semaines.



### ÉLEVAGE

Elevé 24 mois en fûts de chêne.

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe sombre et profonde.

**Olfactif :** Nez de petits fruits rouges et noirs (cerise, mûre) et arômes délicats du bois.



**Gustatif :** Vin tannique et structuré, arômes de bourgeons de cassis et notes vanillées.

**Ensemble :** Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents mais travaillés par un affinage prolongé sous bois.

### SERVICE

**Température de service :** 16°C à 18°C.

**Durée de conservation :** 8 ans environ.

**Accords mets / vins :** Viandes rouges, gibiers et fromages.