



« 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 ».

## HERMITAGE ROUGE

Un vin de structure et de matière avec le caractère et l'élégance des tanins élevés sous bois : une grande bouteille à attendre patiemment.



### TERROIR

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



**Encépagement :** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 30 ans environ.

**Rendements :** 35 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 5 semaines.



### ÉLEVAGE

Elevé 36 mois en fûts de chêne dont 50% neufs.

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe très profonde, rouge rubis à reflets violacés.  
**Olfactif :** Nez épicés, de petits fruits rouges et arômes délicats du bois.



**Gustatif :** Vin tannique mais élégant. Arômes de bourgeons de cassis et notes vanillées. La finale est réglissée et épicée.  
**Ensemble :** Racé et séducteur, c'est également un vin de garde par excellence.

### SERVICE

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

**Durée de conservation :** 15 ans environ.

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