



AOP COTES DU RHONE CROZES HERMITAGE

DOMAINE JAUME

Rouge



Cépages : Syrah

Vinification : Vendanges manuelles éraflées partiellement. Elevage 7 à 8 mois 25% cuve béton et 75% en foudre et fût de chêne. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Dégustation : Vin gourmand aux notes de fruits rouges et d'épices.

Accord mets/vin : Ce vin fera merveille en accompagnement de boudin noir aux pommes, d'une andouillette grillée ou de bœuf braisé. A déguster dans les 3-4 ans. Servir entre 14 et 15°C.