



## 2016 Crozes Hermitage AOC

Domaine des Grands Chemins, Delas Frères

Il know-how del Rodano settentrionale

### Descrizione del vino:

Crozes Hermitage è la più grande denominazione della valle settentrionale del Rodano, sulla riva sinistra del fiume. Gli appezzamenti dedicati a Crozes-Hermitage occupano le terrazze \"Chassis\", alla confluenza dei fiumi Rodano e Isère.

### Nota di degustazione:

Granato intenso, con centro rubino. Prugne e fragoline di bosco al naso sfaccettato, con note di ciliegie alla cannella e cioccolato alla nocciola. Palato succoso, ancora una volta segnato dalle ciliegie, con aromi di frutta sempre più scuri che ricordano le more e il ginepro, magnifico calore del Rodano in un palato medio vellutato, elegante nota di moka e mandorle caramellate nel finale dominato dai frutti di bosco.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

### Paese d'origine:

FR

### Regione:

Rodano

### Sottoregione:

Valle del Rodano settentrionale

### Produttore:

Delas Frères

### Valutazioni:

Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Wine & Spirits 94/100

### Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2036

### Varietà d'uva:

100% Syrah

### Numero di articolo:

1214216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Crozes Hermitage AOC**

Domaine des Grands Chemins  
Delas Frères

|                                 |                                                                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | FR                                                                                                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | Wine Enthusiast 94/100, Jeb Dunnuck 93/100,<br>Wine & Spirits 94/100                                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Syrah                                                                                                                               |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2036                                                                                                                              |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione:</b>           | in In vasche d'acciaio inox                                                                                                              |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                                                                   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare<br>la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il<br>vino e decidere se decantarlo. |