



Crozes Hermitage
rouge
Le Rouvre 2004
Domaine Yann Chave

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Crozes Hermitage
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Galets roulés (graves)
Situation :	En plateau sur "les Chassis" à Pont de l'Isère
Production moyenne :	25000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	37 hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, cuvaison de 21 jours, remontages quotidiens
Elevage :	12 mois en demi muids de plusieurs vins
Vinificateur :	Yann Chave
Propriétaire :	SCEA Chave Père et fils

Analyse

Visuel :	Grenat à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est très complexe et agréable. Il libère des senteurs florales de pivoines et d'iris. La cerise et le cassis sont également au rendez-vous avec d'étonnantes notes de céréales. De fines senteurs torréfiées signent un superbe élevage.
Gustatif :	L'attaque est nette et fraîche. La concentration et l'éclat du milieu de bouche se font très présents. Les tanins sont souples et la finale épicée est tendue par une superbe acidité mentholée.
Global :	Voici une magnifique Syrah construite sur une belle extraction et un corps longiligne qui rend ce vin très sapide et gastronomique.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	16.50 € TTC – Tarif Club : 14.60 € TTC
Accords mets - vin :	Filet mignon de porc au poivre vert
Service :	A carafer 1/2 heure avant de servir à 17° C