



Domaine de la ville rouge

Crozes-hermitage cuvée Paul
sélection

Cépages: 100% syrah

Type de sol: Alluvions caillouteuses du quaternaire; Haute et moyenne terrasses déposées par le Rhône et l'Isère.

Age des vignes: 40 ans

Vinification: fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour une durée d'un an.

Dégustation: Couleur intense, nez complexe de fruits rouges, vins très rond avec de la matière et une finale structurée; mérite un vieillissement de quelques années.

