

**Crozes- Hermitage " Les Galets" 2022 A.BIO Domaine des Hauts Chassis Franck Faugier**

Le nez est expressif, épicé, fruité et confit ( vanille, havane, cacao, zan, cerise noire, griotte, cassis et mûre).La bouche est ample et chaleureuse



**Référence :** 451015

**Prix :** 22.95 €

**Descriptif :**

**Crozes- Hermitage " Les Galets" 2022 A.BIO Domaine des Hauts Chassis Franck Faugier**

Le Domaine comprend 16 ha dont 14 ha de Crozes en rouge et 1 ha en blanc puis 1.5ha de Saint Joseph rouge et 0.5 ha de Saint Péray, situé au sud de l'appellation Crozes-Hermitage. De la vigne à la cave , respect du sol, lutte raisonnée, vendanges en vert, effeuillage, pigeages lors de la vinification et un élevage maîtrisé pour offrir tout le plaisir du fruit et de la complexité des Syrah.

notes de dégustation :

D'une couleur très soutenue pourpre sombre et violette. Le nez est expressif, épicé, fruité et confit ( vanille, havane, cacao, zan, cerise noire, griotte, cassis et mûre).

La bouche est ample et chaleureuse, fruitée et équilibrée, assortie de tanins fins et toniques lui conférant une belle longueur.

cépages : 100% syrah, vignes âgées entre 20 et 40 ans.Ecoulage des moûts à chaud en barriques de 2 à 6 vins avec fermentation malolactique en barrique), élevage pendant 12 mois puis assemblage et mise bouteille à l'automne suivant.

accords: carré d'agneau, viandes blanches, râble de lapin, volaille ( pintade)

T°S: 15-16°C

G: 4 à 7 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)