



C A V E
YVES CUILLERON



CROZES-HERMITAGE LES DEUX TERRASSES

AOP : CROZES-HERMITAGE LES DEUX TERRASSES 2012

- **Origine** : 1 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Les Chassis ». « Les deux Terrasses » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais désigne le nom d'une vieille vigne où se trouvent deux terrasses au bord de la parcelle.
- **Terroirs** : sols profonds, couches de cailloux roulés des époques glacières, argile rouge.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : Vignes avec travail du sol sans herbicide chimique. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaïsons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.
- **Production** : env. 5 300 bouteilles.
- **Style** : Nez profond et complexe. Mélange de fruits noirs réglissés, tabac blond et épices douces. Bouche d'un bel équilibre, charnue et concentrée, jolie fraîcheur en fin de bouche. Tanins mûrs et ronds.
- **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'année.
- **Accord** : Viandes de caractères (agneau, bœuf, canard, cochon..) Joutes de cochon rôties, légumes croquants. Souris d'agneau confite au miel, à l'ail et au romarin