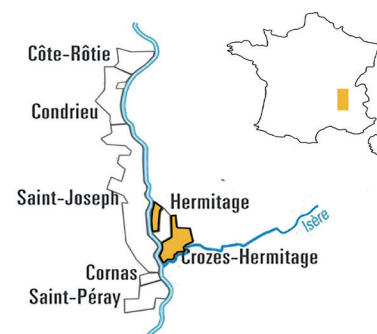


# Crozes-Hermitage LAYA



*Une cuvée issue de deux secteurs sur les communes de Mercurol et Beaumont-Monteux. Un assemblage de parcelles sur des terroirs à galets sablo-limoneux, pour produire un vin fruité et souple.*



Sol profond, très caillouteux, sablo-limoneux en surface  
100 % Syrah



**Viticulture :** traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



**Vinification :** vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

**Élevage :** 16 mois en barriques.  
Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.



Nez de fruits rouges friands et de délicates notes florales.



Servir à 16 / 18 ° C.



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 7 et 8 ans).



Bouche souple, équilibrée et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.



Viande rouge délicate, viande blanche ou poisson de caractère (dinde, chapon rôti).