



Crozes-Hermitage La Muselle



Zone de production : sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ième parallèle.

Vignoble : couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

Cépage : syrah.

Vinification : traditionnelle, cuvaison de deux semaines.

Vieillessement : 20% en fût de chêne pendant six mois.

Caractère : gourmand et tendre, leur robe grenat et nez composé de fruits rouges et d'arômes floraux.

Mets : épaule d'agneau confite, purée aux herbes, mijotée de cocos façon cassoulet.

Température de dégustation : 17°C

Durée de conservation : 5 ans.

