



## Hermitage *Les Rouies*

**Zone de production** : Une colline légendaire , sur la rive gauche du Rhône, dominant la commune de Tain.

**Vignoble** : terroir historique sur côte escarpée en gradins, très pentue de 30 à 50%, orientée sud / sud-ouest, sol arène granitique.

**Cépage** : syrah.

**Vinification** : traditionnelle, cuvaison de 15 à 20 jours, avec pigeage et remontage.

**Vieillessement** : 18 mois de pièces dont 10% neuves.

**Caractère** : puissant charnu et vigoureux, en vieillissant grande souplesse et harmonie, attente de 5 à 6 ans pour toute sa richesse, parfum de violette d'épices et de cassis.

**Mets** : rôtis de viande rouge, gigot de 7 heures aux coings.

**Température de dégustation** : entre 16 et 18°C.

**Durée de conservation** : environ 20 ans.

