

Domaine
Nicolas CROZE



L'Epicurienne

AOP Côtes du Rhône Rouge



Cépages : 100% Syrah

Terroir : Vignes plantées sur les communes de Saint Martin d'Ardèche et Aiguèze.



Viticulture : Application d'une agriculture certifiée Haute Valeur Environnementale échelon 3 dans le respect des sols et de l'environnement.



Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 30 jours, avec pigeage. Elevage en fut de chêne durant 12 mois

Production annuelle : 8 000 bouteilles



Notes de dégustation : Vin puissant et élégant aux arômes de petits fruits noirs (cassis, mures), subtils arômes d'épices, zan et de vanille. Les tannins sont élégants et tendres.



Accord : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Bœuf bourguignon, Fromages.

Garde : De 8 à 10 ans



Service : 19°C

Degré alcoolique : 14% par vol.

Contenance : 75cl