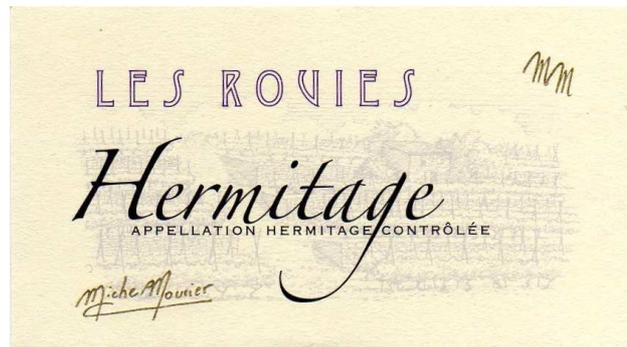


Hermitage

Rouge



«Les Rouies»

Appellation
d'Origine Contrôlée

Notre selection

📍 **Zone de production** : Sur la rive gauche du Rhône, domine la commune de Tain.

🏡 **Vignoble** : Côte escarpée en gradins, très pentue de 30 à 50%, orientée Sud / Sud-Ouest. Sol arène granitique.

🍷 **Cépage** : Syrah

🕒 **Vinification** : Traditionnelle. Cuvaion de 15 à 20 jours, avec pigeage et remontage.

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

% **Alcool** : 12.5° environ.

♥ **Caractère** : Un peu austère à ses débuts, car très tannique. Attendre 5 à 6 ans pour toute sa richesse aromatique et sa finesse.

🍖 **Mets** : Rôtis de viande rouge, gibier peu faisandé, Marinades douces.

🌡 **Température de dégustation** : Entre 16 et 18°C

🕒 **Durée de conservation** : Environ 20 ans.

