

# LATITUDE wine

## *Crozes Hermitage 2021*

APPELLATION CROZES HERMITAGE CONTROLEE  
VIN BIOLOGIQUE

CUVEE N°45.04

*Latitude Wine est née d'une association de passionnés ; de vin bien sûr mais aussi de « Découverte » au sens large. Forts de nos rencontres dans les vignobles jalonnant la mer Méditerranée, nous avons sélectionné des vins élégants, avec de la personnalité qui sauront accompagner les occasions les plus diverses : de l'apéritif convivial entre amis au repas gastronomique.*

*Ce Crozes Hermitage est une invitation à la découverte de ce terroir granitique du nord de la vallée du Rhône, et de la Syrah, cépage emblématique des grands rouges de cette région.*

*Derrière le numéro énigmatique de cette cuvée se cache la latitude exacte de l'appellation. Pour que la dégustation devienne un véritable préambule au voyage.*



### CEPAGE

100% Syrah

### VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale.

Macération d'environ 2 semaines avec pigeage et remontages fréquents pour une extraction des arômes et de la couleur.

Contrôle des températures de vinification.

Soutirage et fermentation malolactique.

Elevage de 8 mois en cuve ainsi que de 6 mois en bouteille.

### DEGUSTATION

On retrouve toutes les plus grandes qualités de la Syrah dans ce Crozes 2021.

Savoureux mélange de cacao et de cerises griottes. Après quelques secondes, ce sont de savoureuses notes d'épices, de groseilles, et de tabac brun qui viennent chatouiller les narines. En bouche des saveurs salines accompagnent les arômes de silex. L'ensemble est élégant, velouté et frais à la fois.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : filet mignon de porc dans son jus et purée de céleri, Veau Orloff

Agréable dès à présent il se conservera encore 10 ans en cave.