

# CROZES-HERMITAGE

## AOC Rouge 'Les Pierres Chaudes Louis Affre'

Vallée du Rhône

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

# LOUIS AFFRE



### CEPAGES :

Syrah.

### ORIGINE :

L'appellation Crozes-Hermitage, a été créée en 1937. Elle était alors limitée à la seule commune dont elle porte le nom en raison de la notoriété acquise grâce à quelques parcelles retenues en AOC Hermitage. Il faut attendre 1952 pour que le décret englobe les dix autres communes environnantes. Ce n'est qu'après l'extension de l'appellation que le vignoble se développa.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

**Robe** : Rouge violine rappelant la couleur de la cerise burlat bien mûre.

**Nez** : Complexe, la palette affiche des fruits rouges et des fruits noirs bien mûrs. des arômes d'épices et de réglisse, des arômes entêtants de fleurs (pivoine).

**Bouche** : Les tanins sont ronds, bien fondus dans ces vins rouges de semi-garde qui ont de la finesse, de la matière, de l'élégance et de la réserve. Les Crozes-Hermitage possèdent moins de puissance tannique que les Hermitage, mais plus de souplesse dès leur jeune âge.

### HARMONIE METS/VINS :

Il se accompagnera à merveille vos plats de charcuterie, de la cuisine assez relevée, un bon plateau de fromages ou un dessert au chocolat.

Servir à une température de 16 à 18°C.

### POTENTIEL DE GARDE :

Vin de moyenne garde. Frais dans les premières années, il acquiert au fil des ans des notes plus animales d'épices et de cuir.

