

Crozes-Hermitage La Rollande

Vignoble | Vallée du Rhône

AOC | Crozes Hermitage

Typicité | Sec

Fournisseur | Rothschild



TERROIR | Sols argileux plus ou moins graveleux

CÉPAGE | Syrah.

VINIFICATION | Elevage de 12 mois en cuve béton revêtu et en foudres de chêne centenaires.

DÉGUSTATION

VIN de SELECTION

Couleur | Belle teinte violette

Nez | Arômes de cassis de forte intensité, de violette légèrement boisées, épicées de poivre blanc, réglisse, vanille et olives noires

Bouche | Ferme avec des arômes de cerise, de cassis des tannins fins. Une finale longue sur des arômes de fruits noirs.

ACCORDS METS | Des ravioles aux champignons, magret de canard au poivre vert, gratin dauphinois, saint-marcellin, bombe glacée à la badiane.

SERVICE IDÉALE



9-10°C

