

# DRINKS.

## Delas Frères Domaines des Tourettes rouge Hermitage AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40905718
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Embouteilleur	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marque	Delas Frères
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge foncé. Nez: bouquet puissant et complexe avec des notes de fruits noirs, d'épices et de cuir. Bouche: veloutée avec une structure tannique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Syrah
Honneurs	94 Points - Parker94 Points - Wine Spectator 93 Points - Vinous
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	légumes, grillades, viandes rouges, gibier
----------------	--------------------------------------------

## Description

L'histoire de la cave Delas Frères débute en 1835, Charles Audibert et Philippe Delas prennent la décision commune d'acquérir un vignoble à Tournon-sur-Rhône. Ils ont donné au domaine le nom d'Audibert et Delas. En 1924, Henri et Florentin Delas ont repris l'entreprise, la rebaptisant Delas Frères. La cave est restée familiale jusqu'en 1977, date à laquelle elle a été rachetée par la maison de champagne Deutz, qui fait aujourd'hui partie du groupe Louis Roederer. Delas Frères a très bien investi dans les vignobles et la cave au cours des 15 dernières années. Et l'œnologue Jacques Grange a continué à améliorer le caractère des vins, cette combinaison a porté l'entreprise au sommet des producteurs du Rhône. La cave possède 32 hectares de ses propres vignobles. L'Hermitage Rouge est élaboré à partir de raisins 100% Syrah, récoltés sur trois terroirs différents. Les sols sont une combinaison de granite, de dépôts alluviaux du delta quaternaire et de marne du Pliocène. Les pentes sont orientées vers le sud, de sorte que les vignes reçoivent un ensoleillement et une chaleur suffisants. De plus, ces sites sont protégés des vents du nord. Les raisins sont récoltés à la main, puis ils restent en contact avec les peaux pendant 2 jours. La fermentation se déroule dans des cuves ouvertes en béton, pompée quotidiennement pendant 10 jours, s'ensuit un vieillissement en fûts de chêne.