DRINKS.

Delas Frères Domaine des Grands Chemins rouge Crozes Hermitage AOC 2016 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409059
Alcool	13.5%
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: couleur grenat profond avec des reflets rouge-pourpre. Nez: arômes de fruits noirs (cerise noire, mûre et cassis) avec des parfums de fumée et de réglisse. Bouche: fraîche, tannique, dense, charnue. Les arômes du nez sont confirmés. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	légumes, grillades, 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. Le Crozes Hermitage Rouge est élaboré à 100% à partir de Syrah, les raisins provenant du plus grand terroir de la société Delas Frères. Les sols de la partie nord du terroir sont constitués de pentes granitiques. Dans le sud, les sols sont alluviaux. Les pentes sont orientées vers le sud, ce qui permet aux vignes de bénéficier d'un ensoleillement et d'une chaleur importants. Les raisins sont récoltés à la main, ensuite ils restent en contact avec les peaux pendant 2 jours. La fermentation se déroule dans des cuves ouvertes en béton avec une circulation quotidienne pendant environ 10 à 20 jours. Le vieillissement s'effectue pendant 14 mois en cuve et en barrique.