

DRINKS.

Delas Frères Les Launes rouge Crozes Hermitage AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40906018
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: rouge grenat intense. Nez: arômes fruités de cassis et de prunes et un soupçon de violettes. Bouche: harmonieuse, forte structure tannique.
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	grillades, veau et bœuf, viandes rouges

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 raisins Syrah, ceux-ci proviennent 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 et ont une préhistoire de lits de rivières et de glaciers. Les pentes sont orientées vers le sud, ce qui permet aux vignes de bénéficier d'un ensoleillement et d'une chaleur importants. Les sols sont une combinaison de granite, de dépôts alluviaux du delta quaternaire et de marne du Pliocène. 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 à des températures contrôlées entre 28°C et 30°C. Le vieillissement a lieu dans des cuves en acier, avec une petite partie vieillie en fûts de chêne.