

HERMITAGE ROUGE

DOMAINE DES TOURETTES



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

HERMITAGE ROUGE

VIGNOBLE : il s'étend sur 3 communes de la Drôme : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage.

SOLS : sols constitués d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires (cette diversité explique la présence de lieux-dits dans l'appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Roucoule, Beaumes, etc...).

CLIMAT : abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud. Bon ensoleillement.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 134 ha, production annuelle : 3.635 hl. ; rendement maximum autorisé : 40 hl/ha.

CÉPAGES : Syrah (adjonction autorisée de 15% de Marsanne et de Roussanne).

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de trois terroirs suivants : L'Ermite, le Sabot, et le prestigieux terroir des Bessards. Production moyenne Delas : 30.000 bouteilles (75 cl.) par an. Cépage : 100% Syrah.

VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Domaine des Tourettes" est effectuée manuellement, terroir par terroir à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après 2 jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre 20 jours. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Les vins sont élevés en pièces de chêne. Le caractère boisé résulte d'un dosage précis et variable entre fûts neufs et fûts d'un vin, qui est adapté à chaque typicité tannique et gustative du millésime.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est d'un rouge sombre brillant et profond. Au nez, l'Hermitage "Domaine des Tourettes" s'exprime avec puissance et complexité dans un registre de fruits noirs, d'épices et de cuir. La bouche, ferme mais soyeuse, est dotée d'une structure tannique serrée qui est la marque des plus grands vins de garde.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes rouges ou à point, gibier, viandes marinées, civets relevés. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille 1 à 3 heures avant consommation.

