

HERMITAGE ROUGE LES BESSARDS

Vin Parcellaire



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

HERMITAGE ROUGE

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

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 une sélection parcellaire. Les raisins proviennent exclusivement de la plus ancienne parcelle située sur le lieu-dit "Les Bessards", au coeur du coteau de l'Hermitage. Ce vin n'est élaboré que dans les grandes années. Sa production est volontairement limitée à 6000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah

VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Les Bessards" est effectuée manuellement, à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après deux 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 vingt jours.

ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant douze à quatorze mois en pièces de chêne neuves ou d'un vin. Des soutirages réguliers apportent l'oxygène nécessaire à la maturation des tannins.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est rouge sombre, brillante et profonde. Le nez, d'une grande race, exhale des senteurs douces, de fruits noirs et de violette. L'Hermitage "Les Bessards" présente en bouche un fruité extrêmement concentré. Ce vin impressionne par sa structure tannique particulièrement dense et riche, et son parfait équilibre.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes rouges ou à point, gibier, viandes marinées, civets relevés. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille une à trois heures avant consommation. Cette cuvée nécessite une garde d'au moins trois ans pour s'épanouir et offrir sa complexité. Au-delà de ce temps de garde, le passage en carafe est vivement recommandé.

