

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2010

Nom de cuvée : Cuvée Louis BELLE

Origine de production : commune de Larnage et Crozes

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 36 hl/ha

Terroir : argilo-calcaire (kaolin)

Viticulture : Fumure organique, lutte raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle.

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo régulées, égrappage partiel, remontages et pigeages quotidiens, macération finale à chaud, cuvaison de 4 semaines avec levures indigènes.

Elevage : en totalité en fûts de chêne pendant 16 mois avec 25% de fûts neufs, le reste à part égale entre des fûts de 1 an et 2 ans.



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants
510 rue de la Croix
26600 LARNAGE
www.domainebelle.com

