

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2010

Nom de cuvée : Les Pierrelles

Origine de production : commune de Pont d'Isère et Mercurol

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 42 hl/ha

Terroir : galets et alluvions du Rhône

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

Vinification : traditionnelle en cuves fermées avec maîtrise des températures, égrappage en totalité, remontages quotidiens, pigeage, macération finale à chaud, cuvaison de 3 semaines avec levures indigènes.

Elevage : en totalité en fûts de chêne pendant 12 mois avec des fûts de 1 an à 5 ans à part égale.



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

www.domainebelle.com

