

# FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Hermitage

**Millésime** : 2011

**Origine de production** : commune de Tain l'Hermitage (lieu-dit les Murets)

**Cépage** : 100 % Syrah      **Rendement** : 33 hl/ha

**Terroir** : sol calcaire sablo caillouteux perméable

**Viticulture** : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle.

**Vinification** : traditionnelle en cuves inox thermo régulées, sans égrappage, remontages et pigeages quotidiens, macération finale à chaud, cuvaison de 5 semaines avec levure indigènes.

**Elevage** : en totalité en fûts de chêne pendant 26 mois avec 70% de fûts neufs et 30% de fûts d'1 an.



## Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

[www.domainebelle.com](http://www.domainebelle.com)

