

# FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Crozes-Hermitage

**Millésime** : 2012

**Nom de cuvée** : Les Pierrelles

**Origine de production** : commune de Pont d'Isère et Mercuriol

**Cépage** : 100 % Syrah      **Rendement** : 40 hl/ha

**Terroir** : sol très caillouteux argilo sableux rouge

**Viticulture** : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et 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 14 mois avec des fûts de 2 ans à 5 ans à part égale.



## DOMAINE BELLE

Vignerons – Récoltants  
510 rue de la Croix  
26600 LARNAGE  
[www.domainebelle.com](http://www.domainebelle.com)

