

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2011

Nom de cuvée : Roche Pierre

Origine de production : commune de Larnage et Crozes

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 28 hl/ha

Terroir : granitique

Viticulture : Fumure organique, lutte raisonnée, taille courte, effeuillage 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 24 mois avec 30% de fûts neufs, 40% de fûts d'un vin et 30 % de fûts de 2 vins.



DOMAINE BELLE

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

