

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Hermitage

Millésime : 2012

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

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 31 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 50% de fûts neufs et 50 % de fûts d'1 an.



DOMAINE BELLE

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

