

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2016

Nom de cuvée : Les Pierrelles

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

Cépage : 100 % Syrah **Rendement** : 45 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. Vignoble en conversion biologique.

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.

Notes et récompenses :

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019

15 /20

The Wine Advocate (déc. 2017) 92



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

www.domainebelle.com

