

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2015

Nom de cuvée : Roche Pierre

Origine de production : commune de Larnage et Crozes-Hermitage

Cépage : 100% Syrah **Rendement** : 27 hl/ha

Terroir : Granitique

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage et récolte manuelle. Vignoble en conversion biologique.

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo régulées, égrappage partiel, remontages et piégeages 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.

Notes et récompenses :

The Wine Advocate (déc. 2017) 96

Le guide BETTANE & DESSEAUVÉ des Vins de France 2018 16/20



Domaine BELLE

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

