

Fiche Technique



Appellation : Hermitage

Millésime : 2016

Nom de cuvée : Rouge

Origine de production : commune de tain l'Hermitage (lieu-dit les murets)

Cépage : 100 % syrah **Rendement** : 30 hl/ha

Terroir : sol calcaire sablo – caillouteux perméable

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

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo régulées, sans égrappage, remontages et pigeages quotidiens, macération finale à chaud, cuvaision 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

