

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Hermitage

Millésime : 2017

Nom de cuvée : Rouge

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

Cépage : 100 % syrah **Rendement** : 35 hl/ha

Terroir : sol calcaire sablo – caillouteux perméable

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle, taille courte, effeuillage, vendange 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.

Label : Vins issues de l'agriculture Biologique certifié ECOCERT.



DOMAINE BELLE

510, Rue de la Croix - 26600 Larnage - France
Tél. 04 75 08 24 58 - Mob. 06 74 68 20 43

Mail : contact@domainebelle.com
Site : www.domainebelle.com