



Fiche technique

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2012

Origine de production : commune de Beaumont-Monteux

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 42 hl/ha

Terroir : galets et alluvions du Rhône

Viticulture : lutte biologique (1^{er} année de conversion), fumure organique, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle.

Vinification : traditionnelle en cuves fermées avec maîtrise des températures, égrappage partiel, remontages quotidiens, pigeage, macération finale à chaud, cuvaison de 3 semaines avec levures indigènes.

Récompense : Médaille d'OR Concours général agricole PARIS 2014



Guillaume BELLE

Vigneron – Récoltant
25 impasse Les Trompas
26600 LARNAGE
Tel : 06 30 63 91 72