

Domaine Christelle Betton, Rhône, France

Caprice 2018

AOC Crozes-Hermitage



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Syrah



Terroir

Localisation: parcelles sur les Chassis et les Saviaux
Type de sol: alluvions et galets roulés
Sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine



Viticulture

Vendanges manuelles



Vinification

Raisins foulés aux pieds
Fermentation avec levures naturelles
Elevage en vieux fûts de Bourgogne de 4 à 8 ans
Pas de clarification, ni de filtration



Service

16 à 18° C



Garde

2 à 7 ans



Accord

Caille
Pigeonneau
Viande rouge
Chocolat noir
Fromages affinés



Dégustation

Au nez, cette Syrah septentrionale révèle de délicats arômes de fruits rouges et noirs qui se conjuguent à merveille avec des notes de violette, de cacao et d'épices. La bouche est ample et fraîche, toute en rondeur. C'est un vin élégant avec une belle complexité aromatique. De quoi faire un gros caprice !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE