Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Crozes - Hermitage

Les Vergers

Parmi les prestigieux crus de la Vallée du Rhône septentrionale, les vignerons de l'appellation Crozes-Hermitage aiment la définir comme gourmande et décontractée, assurant que la syrah s'y exprime avec fougue et élégance.
La définition convient parfaitement à cette cuvée. Le cépage s'y révèle avec gourmandise et finesse. Rassurez-vous elle se laisse facilement maîtriser !

Terrasse caillouteuse recouverte de lœss ou de sable blanc kaolinique.

100% Syrah.
Age moyen : 40 ans.
Rendement : 45 hl/ha.

Vinification traditionnelle. Macération de 18 jours avec pigeage. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 28°c). Fermentation malolactique. Elevage de 12 mois en cuves béton.

Robe rubis aux reflets violacés.
Nez charmeur et gourmand sur des notes de cassis, de framboises écrasées et de poivre blanc.
Bouche croquante et pleine avec des tanins fins.Finale persistante et équilibrée sur le fruit noir et le réglisse.

A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 10 ans.
Température idéale : 16°c
Accords : Linguine au homard et piment d'Espelette - Boudin noir aux pommes - Mousse au chocolat noir et framboise fraîche.

Production : 8.000 bt
Bouteille : Bourgogne 75 cl
Colisage : 6 bt ou 12 bt

Millésime 2017 : **90/92 pts - Wine Advocate**

Robert Parker Wine Advocate

Medium-bodied, silky and gulpable, the 2017 Crozes Hermitage les Vergers offers up seductive notes of violets, cracked pepper and purple raspberries. It's complex enough to have you coming back for additional sips and light and easy enough to make those sips bigger and bigger as you work your way through the entire bottle.

400, rue du Portugal - Z.I Les Crémades - 84100 ORANGE
www.francoisxaviernicolas.com - contact@fxnicolas.com - Tél. : +33 (0)4 90 69 68 94