

DOMAINE Aléofane  
CROZES-HERMITAGE rouge 2018

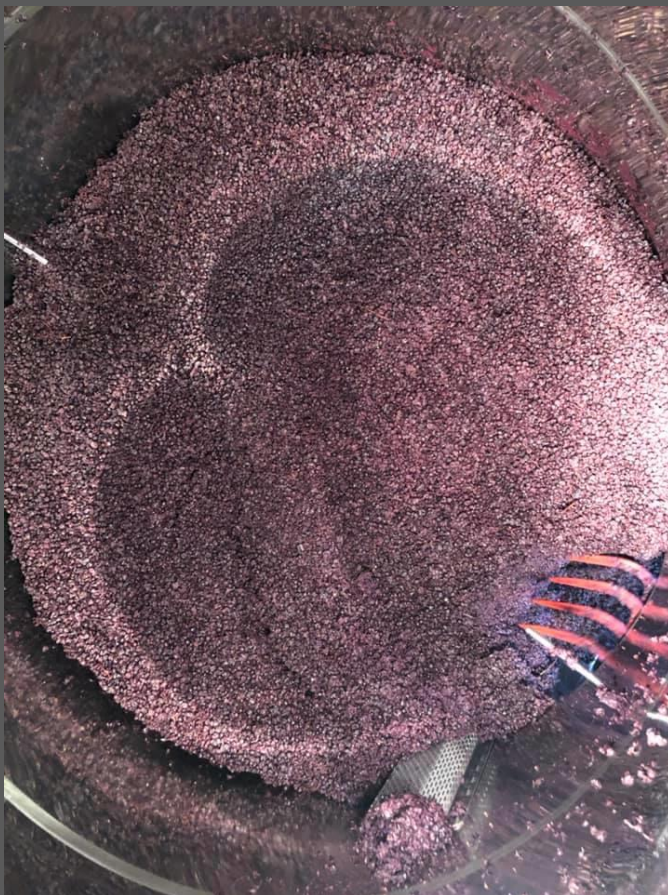


• LE CEPAGE

Syrah

• LE VIGNOBLE

Composé de vignes de **50** ans situées dans la plaine des Chassis, à Beaumont-Montoux, lieu-dit « Les Pichères » et de **sélection massales** de Serine provenant des « Chasselières » à Beaumont-Montoux, des « Hauts Chassis » à La Roche de Glun, de « Bellevue » et des « Malfondières » à Mercurol, Sol : argiles du Pliocène recouvertes d'alluvions de galets roulés.



Le débourrement a lieu début avril.

Le printemps se caractérise par des pluies légères et fréquentes, des températures hautes : la vigne connaît une croissance rapide.

De juin à juillet, le temps est chaud et sec.

Des pluies bienfaitrices arrivent mi-juillet et début août.

L'évolution de la maturité est rapide, la véraison s'enclenche dès la troisième semaine de juillet.

L'état sanitaire est excellent.

Pour éviter tout stress hydrique, les apex ont été préservés.

Les vendanges ont été réalisées les matins à partir du 4 jusqu'au 13 septembre.

DOMAINE Aléofane  
CROZES-HERMITAGE rouge 2018



**DOMAINE Aléofane**  
**CROZES-HERMITAGE rouge 2018**

● **LA VINIFICATION**

Cuvaison de 4 semaines avec des remontages fractionnés tout au long de la journée.

Après l'émiettement du chapeau, les parties solides ont infusé dans la phase liquide 5 jours supplémentaires.

Entonnage à chaud dans des demi-muids (600 l) et des cuves ovoïdes pour les Serines provenant du lieu-dit Les Chasselières.

● **LA DEGUSTATION**

Le Crozes-Hermitage 2018 présente une couleur soutenue, rubis sombre aux reflets violines.

Le nez dévoile un fruit intense puis des notes fleuries, confites et épicées : violette, cerise, baie de sitchuan, cacao et réglisse.

La bouche se révèle gourmande et offre une belle densité soyeuse du toucher.

● **ACCORD METS ET VIN**

Gratin de cardons aux truffes

Tchoutchouka

**DOMAINE Aléofane  
CROZES-HERMITAGE rouge 2018**

- COMMENTAIRES DE DEGUSTATION



This is a totally classic example. It's a well balanced, fruity and satisfying style of Crozes with good ripeness of fruit, but a gently grippy tannic structure and enough acidity to balance. Decent length. A little reductive on the nose, but not problematically so. A blend of biodynamically-grown parcels of Syrah from around the Chassis. Matured mostly in demi-muid, but also stainless steel and concrete eggs.

**Matt Walls DECANTER – 01/10/2019**

The 2018 Crozes-Hermitage comes from a mix of parcels, most being in The Chassis region of Crozes-Hermitage. Brought up mostly in demi-muids (a small part was in concrete eggs and stainless steel), it has a fresh, elegant and ethereal style as well as notes of black raspberries, wildflowers, spice, and incense.

With medium-bodied richness and depth, it stays light and elegant on the palate and has a wonderfully forward, already delicious style ideal for drinking over the coming 5-6 years.

**Jeb Dunnuck- 12/12/2019**