



AETERNO

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Syrah

SURFACE: 1 hectare.

TERROIR: Rhône Nord
Terrasses argilo-calcaire.

PRODUCTION: 40hl/ha
Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Macération courte en cuve béton : 15 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en **Amphores** de 500 litres et 400 litres pendant 12 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine des bruyères – Crozes-Hermitage

COMMENTAIRES:

Robe intense, noire d'encre, reflets violacés. Nez empreint de notes fumées et de fruits noirs bien mûrs, notes de myrtille, de violette, de poivre blanc de Malabar. Attaque relativement souple qui laisse vite la place à un vin tout en puissance ; bouche large, opulente et massive contrebalancée par des tanins extrêmement fins et délicats. La colonne vertébrale de ce vin se structure autour d'une belle acidité nord-Rhodanienne qui lui apporte une grande fraîcheur. Longueur abyssale... A carafer dans sa jeunesse.

« Structure, élégance, finesse et pureté.... Une grande Syrah sans chichis ni tralala made in de Crozes-Hermitage ; ce vin est un peu le résultat de la rencontre improbable d'un rugbyman et d'une danseuse étoile ; à faire déguster à l'aveugle pour se marrer.... » Fred

ACCORDS MET-VIN:

Entrecôte de bœuf sauce Roquefort.

Epaule d'agneau rôtie, abricots & petits fruits secs.

Civet de lapin, cèpes et persillade.

Oreilles de Hamster, sauce aux bulots de Quimper.

Magrets de canard, miel et balsamique.

Cailles farcies au foie gras

Saint-Félicien, Saint-Marcellin, Salers

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 5/7 ans.