

COLLINES RHODANIENNES

« Les Monestiers » 2021

Domaine Les Bruyères



Situation : Le domaine des Bruyères est situé en plein cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Il est entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique par David Reynaud, dans le respect de la vigne et l'équilibre de la faune et de la flore.

Bénéficiant d'une cave entièrement enterrée, permettant ainsi la réception des vendanges par gravité, le vigneron a tout étudié de façon à respecter les raisins et le vin. Au fil des années, l'ensemble des cuvées du domaine des Bruyères a franchi un palier important en termes de pureté de fruit, de caresse de tannin et d'élégance. David Reynaud s'installe aujourd'hui comme un vigneron incontournable de l'appellation Crozes-Hermitage.

Terroir : Terrasses argilo-calcaires

Encépagement : 100 % Syrah, vignes d'un âge moyen de 25 ans.

Température de service : 16°C.

Potentiel de garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Sur ce millésime mûr et très élégant, il s'affirme comme un vin gourmand et bien équilibré, dominé par la finesse. Une belle définition de la Syrah : arômes de violette et cuir frais, des tanins fondus confèrent à cette cuvée un tactile des plus velouté... Un vin de plaisir immédiat par excellence, juteux, friand et offrant une très bonne digestibilité.

Quelques accords : Raviole de veau aux Trompettes de la mort, Poulet de Bresse façon civet, Chateaubriand aux 3 poivres...

