

# CROZES-HERMITAGE BEAUMONT 2024

## Domaine Les Bruyères



**Situation :** A 90 km au sud de Lyon, le vignoble de Crozes-Hermitage étend son terroir vinicole sur la rive gauche du grand fleuve le Rhône sur une surface d'environ 1000 ha. Le Domaine Les Bruyères est situé en plein cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Conduit par David Reynaud depuis l'an 2000, le domaine est entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique. David Reynaud est un passionné et, même s'il peut parler pendant des heures de son travail

et de ses vins, il se présente d'abord comme un homme discret. Heureux au milieu des vignes, concentré dans la cuverie à l'heure des assemblages, amoureux du travail bien fait...

**Terroir :** Terrasses argilo-calcaires Sol drainant à galets détritiques.

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

**Température de service :** 15 à 17°C.

**Potentiel de garde :** 2 à 5 ans

**Observations :** Après des vendanges manuelles, les raisins sont égrappés et mis en cuve béton pour une macération d'un mois ainsi qu'un élevage de 8 mois en cuve. Cette cuvée « Beaumont » porte le nom de la commune de Beaumont-Monteux où se situent les vignes, à quelques kilomètres de Valence. C'est un vin plein de fraîcheur, une corbeille de fruits rouges aux notes poivrées. Il exprime très bien la typicité des terroirs de Crozes-Hermitage avec ses notes fumés et florales et sa finale toute en suavité.

**Quelques accords :** Saucisson au vin, Pintadeau de la Drôme, Daubes Provençales, Plats mijotés, Pièce de viande grillée...

