



FR-BIO-01 : vin issu de raisins provenant de l'Agriculture Biologique\* et Biodynamique, \*certifié par Ecocert SAS F32600

*FR-BIO-01: wine made from organically\* and biodynamically farmed grapes, \*certified by Ecocert SAS F32600*

# Hermitage “Monier de la Sizeranne”

## Le cépage

Syrah.

## Le sol

Notre Hermitage “Monier de la Sizeranne” provient d’un assemblage de différents terroirs, disposés d’Ouest en Est :

- les Bessards : d’origine granitique, il constitue l’âme d’un bon Hermitage.
- le Méal : anciennes terrasses alluviales riches en graviers et cailloux roulés, plus ou moins calcaires.
- les Greffieux : sol de limon avec une forte présence de cailloux roulés.

## Les vendanges

Récolte manuelle à l’optimum de la maturité.

## La vinification

La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée en cuves béton.

Une à deux fois par jour, un pigeage assure une bonne extraction. La température varie entre 30 et 33°C.

## L’élevage

12 à 14 mois d’élevage en fûts de chêne confèrent à ce vin des notes boisées, un des éléments constitutifs du bouquet.

Plusieurs soutirages permettent une clarification lente et naturelle.

## La dégustation

**Robe** : rouge grenat, profond, avec des nuances violacées.

**Nez** : fruits rouges (framboise, cassis), note de réglisse.

**Bouche** : bonne attaque, rond, élégant, tanins concentrés et souples avec une finale cassis, framboise, épice (poivre) lorsqu’il est jeune.

## Grape variety

Syrah.

## Soil

Our Hermitage “Monier de la Sizeranne” comes from a blending of different soils from West to East:

- “les Bessards”: from a granitic origin, it constitutes the “soul” of a good Hermitage.
- “le Méal”: old alluvial terraces, with a lot of gravels and shingles more or less calcareous.
- “les Greffieux”: silty soil with shingles.

## Harvest

Hand harvesting at optimal maturity.

## Vinification

Entirely destemmed, the grapes ferment in concrete tanks.

From one to two daily treadings ensure a good extraction. Temperature varies between 30 and 33°C.

## Maturing

The ageing is performed in oak casks between 12 and 14 months. This gives to the wine woody aromas which are a component of the bouquet.

Several rackings allow a slow and natural clarification.

## Tasting

**Colour**: deep garnet red, with purplish lights.

**Nose**: red fruit (raspberry, blackcurrant), with a hint of liquorice.

**Palate**: good attack, round and elegant wine with concentrated and gentle tannins.

The final is on blackcurrant, raspberry and spicy (pepper) aromas when it is young.

