rouge
red

Vins issus de raisins bio (pour les millésimes antérieurs à 2012) et vins biologiques à compter de 2012 certifiés par FR-BIO-01.

Wines made from organic grapes (for vintages prior to 2012) and organic wines since 2012 certified by FR-BIO-01.

Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"

Le cépage
Syrah.

Le potentiel de garde
De 5 à 7 ans.

Le sol
Coteaux orientés plein sud. Le sol est constitué d'un mélange d'argiles, de galets et de graviers. Terroir alluvial de Crozes-Hermitage façonné par les terrasses du Rhône et de l'Isère.

Les parcelles
Les parcelles sont situées principalement sur des plaines en légère pente et bénéficiant de belles expositions.

Les vendanges
Récolte manuelle à maturité.

La vinification
Notre Crozes-Hermitage est vinifié de façon traditionnelle avec remontages et pigeages en cuves béton. Ce vin est issu de l'agriculture biologique. L'arrêt de tout produit chimique (et notamment les herbicides) permet à la vigne, via le travail du sol, de plonger son système racinaire au plus profond, au cœur même de son terroir.
Cet enracinement en profondeur entraîne un comportement physiologique de la vigne plus régulier et offre une bien meilleure résistance aux "à coup" et caprices climatiques.
Au niveau des vins on perçoit rapidement des équilibres plus subtils, une minéralité marquée qui différencie ce vin d'autres Crozes-Hermitage isssus de ce terroir sédimentaire. La vinification et l'élevage en cuve béton met en valeur ces équilibres subtiles.

L'élevage
L'élevage dure environ 12 mois. 85 % sont réalisés en cuves beton afin de préserver la fraîcheur et la minéralité du fruit.
Les 15 % restants sont en fûts ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance au vin ainsi que de la complexité aromatique.

La dégustation
"Les Meysonniers"» est un vin avec des tanins charnus, beaucoup de gourmandise (notes florales et de fruits noirs) et également de l'élégance.
Robe : rouge violacé très intense.
Nez : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette.
Bouche : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

L'anecdote
Le nom, "Les Meysonniers" correspond au nom du premier propriétaire.

Grape variety
Syrah.

Ageing potential
5 to 7 years.

Soil
South facing slopes. The soil consists of a mixture of clay, pebbles and gravel. The alluvial terroir of Crozes-Hermitage was formed by terraces from the Rhône and Isère rivers.

Parcels
The parcels are situated mainly on gently sloping plains and are well-exposed.

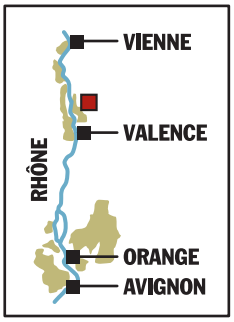
Harvest
The grapes are hand-harvested at maturity.

Vinification
Our Crozes-Hermitage is vinified traditionally with punching down and pumping over taking place in concrete tanks. This wine is made from organically grown grapes. The exclusion of all chemical products (in particular herbicides), and the ploughing of the vineyards, enables the vine to plunge its root system deep down into the heart of the soil.
Deeper root systems make the vine's physiological behavior more even, and provide better resistance to sudden and variable weather conditions.
As to the wines, a more subtle balance and a pronounced minerality set this wine apart from other Crozes-Hermitage wines produced from this sedimentary soil.
Vinification and ageing in concrete tanks enhances the subtlety of the balance.

Ageing
Around 12 months ageing. 85% of which takes place in concrete tanks to preserve the freshness and minerality of the fruit.
The remaining 15% is aged in barrel which gives the wine consistency and power, along with aromatic complexity.

Tasting
"Les Meysonniers" is a wine with fleshy tannins, and loads of floral and black fruit notes, as well as elegance.
Colour: very intense purplish red.
Nose: red fruits, blackcurrant and raspberry, followed by violet aromas.
Palate: ample and round, final of stewed fruits and vanilla.

Anecdote
"Les Meysonniers" is the name of the first owner.



Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.