

*J. Boutin*

*Les Hauts Granites*  
**AOP Crozes-Hermitage**

**VITIGNO**

Syrah 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**

I vigneti situati nella Côtes du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile "en gobelet". Questo Crozes Hermitage è prodotto su due tipi di terreni: l'85% è una miscela di terreni calcarei e argillosi ricchi di ferro, con alcune aree ricoperte da pietre da puddinga, mentre il restante 15% è coltivato su granito e Loess.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22/23°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino viene poi affinato per 18 mesi - il 20% in botti di rovere e il restante 80% in serbatoio tradizionali.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Il vino si presenta con una tonalità di rosso scuro. Rivela un bouquet piacevolmente fragrante di aromi di frutta rossa, evidenziato da un'esuberante frutta estremamente matura che conferisce sapori complessi e quasi una sensazione di bacche dolci. Al palato offre una mineralità ben equilibrata, completata da sottili note di rovere. I suoi tannini raffinati e vellutati portano a un finale morbido e fruttato. Il vino vanta un elevato potenziale, con potenza e struttura tali da permettergli di evolversi con grazia fino a un decennio.

