



FR-BIO-01 : vin issu de raisins provenant de l'Agriculture Biologique.  
FR-BIO-01: wine made from organically farmed grapes.

# Crozes-Hermitage “Les Meysonniers”

## Le cépage

Syrah.

Le Crozes-Hermitage “Les Meysonniers” rouge est issu de vignes âgées d’au moins 25 ans.

## Le sol

Coteaux avec une légère pente orientée plein sud. Le sol est constitué d’un mélange d’argiles, de galets et de graviers.

## Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

## La vinification

Notre Crozes-Hermitage est vinifié de façon traditionnelle avec remontages et pigeages en cuves béton.

## L'élevage

Élevage d’environ 12 mois en cuves béton.

## La dégustation

**Robe :** rouge violacé très intense.

**Nez :** fruits rouges, cassis et framboise, puis violette.

**Bouche :** ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

## Grape variety

Syrah.

Our red Crozes-Hermitage “Les Meysonniers” comes from the vines which are at least 25 years old.

## Soil

The slight slopes are directed to the South. The soil is made up of a blending of shingles and gravels.

## Harvest

The grapes are hand-harvested at maturity.

## Vinification

This Crozes-Hermitage is vinified in a traditional way with pumping-over and treadings in concrete tanks.

## Maturing

Mainly aged in concrete tanks for around 12 months.

## Tasting

**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.

