

# CROZES — HERMITAGE

SYRAH

2023

*Hugo et Pauline présentent ici une vision de l'appellation décomplexée. Ils ont souhaité révéler une trame de syrah typique des galets roulés, pour faire un joli canon de fruit.*

En bouche, le vin est frais, sur le fruit, et offre un plaisir de dégustation immédiat.

La méthode de vinification a permis d'obtenir des jus gourmands, qui révéleront tout leur éclat dans les cinq ans.

---

**Cépage :** 100% syrah

**Sols :** alluvions fluvio-glaciaires, galets roulés du Rhône et loess.

**Vinification :** 100% éraflée.  
Macération 10 à 15 jours.

**Élevage :** 12 mois en cuve bois tronconique de 50 hl.  
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.



# CROZES — HERMITAGE

SYRAH

2022

*Hugo et Pauline présentent ici une vision de l'appellation décomplexée, sans renoncer à la tradition des Crozes-Hermitage. Ils ont souhaité révéler une trame de syrah sérieuse, typique des galets roulés, pour faire un joli canon de fruit.*

En bouche, le vin est frais, sur le fruit, et offre un plaisir de dégustation immédiat. La méthode de vinification a permis d'obtenir des jus gourmands, qui révéleront tout leur éclat dans les cinq ans.

---

**Cépage :** 100% syrah

**Sols :** alluvions fluvio-glaciaires, galets roulés du Rhône et loess.

**Vinification :** 100% éraflée.  
Macération 10 à 15 jours.

**Élevage :** 12 mois en cuve bois tronconique. Soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
[contact@hpvilla.fr](mailto:contact@hpvilla.fr)