CROZES-HERMITAGE « GEORGES » 2024

Domaine Les Bruyères



Situation : Le domaine des Bruyères est situé en plein cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Il est entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique par David Reynaud, dans le respect de la vigne et l'équilibre de la faune et de la flore.
Bénéficiant d'une cave entièrement enterrée, permettant ainsi la réception des vendanges par gravité, le vigneron a tout étudié de façon à respecter les raisins et le vin. Au fil des années, l'ensemble des cuvées du domaine des Bruyères a franchi un palier important en termes de pureté de fruit, de caresse de tanin et d'élégance. David Reynaud s'installe aujourd'hui comme un vigneron incontournable de l'appellation Crozes-Hermitage.

Terroir : Terrasses argilo-calcaires avec un sol drainé par des galets.

Encépagement : 100 % Syrah, vignes d'un âge moyen de 25 ans.

Température de service : 16 à 17°C.

Potentiel de garde : 2026 - 2031



Observations : Cette cuvée « Georges Reynaud » porte le nom du grand père de David qui décéda l'année de la première vinification. Cette cuvée se révèle sous une robe noire très intense. Le nez exalte des notes olfactives de raisins de belle maturité, de terre chaude et d'olives noires. La bouche de cette cuvée de haute constitution est savoureuse. Son allonge est gourmande et son tactile soyeux. La relance est fraiche, aérienne, magnifique de densité. La finale est superbe, tout en finesse et en élégance. Un véritable travail d'orfèvre !

Quelques Accords : Epaule d'agneau, Saucisson brioché, Charcuterie Corse, Rôti de Porc, Risotto aux champignons…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com