Crozes-Hermitage « Les Croix » 2022

Domaine Les Bruyères



Situation : Si le Domaine les Bruyères a déjà acquis une certaine notoriété, il reste un adolescent parmi les vignerons de la *Vallée du Rhône*. En effet, suite à sa sortie de la coopérative de Tain, le premier millésime du domaine a vu le jour en l'an 2000.

Cette prise d'indépendance de David Reynaud s'est accompagnée d'une réelle métamorphose dans sa façon d'exploiter son vignoble. D'une culture raisonnée, David Reynaud a décidé de passer à une culture biologique puis biodynamique. Ainsi, ses engagements personnels et les valeurs qu'il défend prendront une forme officielle en 2005, lorsque le Domaine Les Bruyères reçoit la certification Biodyvin. À travers chaque cuvée, ce vigneron passionné tente (et réussit !) de raconter une histoire, issue "d'un amour, d'une passion ou d'un hommage" raconte-t-il.



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

Encépagement : 100 % Syrah, veilles vignes de plus de 60 ans.

Température de service : 16 à 17°C.

Potentiel de garde : 2026 - 2033

Observations : 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 : Filet de Bœuf race Aubrac et râpée de Truffe fraîche, Pigeonneau aux girolles…

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