



# Michélas - St. Jemms

## Hermitage – Terres d'Arce



<b>Zona:</b>	<b>Mercurol – Côte du Rhône Nord</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Syrah
<b>Terreno:</b>	Granito di rocce metamorfiche
<b>Esposizione:</b>	Sud
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio – barriques
<b>Fermentazione:</b>	a temperatura controllata da 18 a 30° malolattica
<b>Durata:</b>	in cantina sdraiato da 8 a 12 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	13°
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°
<b>Solfiti totali:</b>	26 mg/L

Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata *HVE Haut Valeur Environnementale* (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione *Vignerons Indépendants*.

Colore rubino sostenuto con riflessi violetti.

Al naso presenta una rara finezza, il bouquet d'aromi offre note di lamponi e di more sottolineato da un lieve profumo di spezie.

Al palato è ricco ed equilibrato, sviluppa sapori di frutti rossi ben maturi che si stemperano nell'eleganza di una bella persistenza dai tannini setosi.

### Abbinamenti

Si accompagna a piatti della tradizione invernale, a base di carne, selvaggina o a formaggi stagionati.



- *Decanter World Wine Awards 2011: 4 stelle*
- *Robert Parker 2015: 92/100*
- *Decanter World Wine Awards 2015: 4 stelle ½*
- *Concours Vignérons Indépendants 2018: Argento*



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**