



Michélas - St. Jemms

Crozes-Hermitage La Chasselière



Zona:	Mercurol – Côte du Rhône Nord
Vitigno:	100% Syrah
Terreno:	Argillo-calcareo arenato dai ciottoli del Rodano
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio – barriques
Fermentazione:	a temperatura controllata da 15 a 18° Malolattica
Affinamento:	barriques e foudres 12 mesi
Durata:	in cantina sdraiato da 6 a 10 anni
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	18°
Solfiti totali:	24 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 granato profondo, al naso il profumo è dominato dai frutti neri, more e ribes, leggermente sottolineato da note di liquirizia. Al palato è un vino equilibrato e complesso, la freschezza dell'attacco offre belle note di ribes e di composta di fragole per lasciare finalmente il posto a un finale sublimato da tannini ricchi e setosi.



Abbinamenti

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



- *Decanter World Wine Awards 2013: 3 stelle ½*
- *Decanter World Wine Awards 2014: 3 stelle*
- *Guida Gilbert & Gaillard 2015: 91/100*
- *International Wine Cellar 2015: 91/100*
- *Robert Parker 2015: 89/100*
- *Decanter World Wide Awards 2015: 3 stelle ½*
- *Concours Vingérons Indépendants 2018: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2018: Oro*
- *Guida Hachette 2019: 2 stelle*
- *Guida Hachette 2020: 1 stella*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**