

CAVE DISTRI ABOUT

Fiche premium de dégustation

Perles Noires

Crozes-Hermitage · Jean Esprit 2021

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Jean Esprit (Pont-de-l'Isère)
APPELLATION	Crozes-Hermitage AOC — Rhône nord
CUVÉE	Perles Noires
MILLÉSIME	2021
COULEUR	Rouge — 13,5 % vol.
CÉPAGE	Syrah (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Crozes-Hermitage 100 % Syrah du Domaine Jean Esprit, sur les terrasses de galets du Rhône nord — ample et épicé.

Au nez

- Fruits noirs mûrs
- Épices (poivre)
- Légère note toastée

En bouche

- Ample et structurée
- Belle profondeur
- Finale longue

EN UNE PHRASE

Un Crozes-Hermitage **ample et épicé**, 100 % Syrah — fruits noirs, poivre et une belle profondeur.

LE CÉPAGE

- **Syrah (100 %)** — fruits noirs, poivre et structure ; le grand cépage du Rhône septentrional.
- **Terroir de Crozes** — terrasses de galets roulés, argilo-calcaires.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de gastronomie, sur les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf
- Agneau
- Gibier

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Gigot d'agneau et un verre à 16-17 °C. Le poivre et les fruits noirs de la Syrah accompagnent la puissance de l'agneau.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 1 heure.
 - **Garde** — à boire ou garder, 5 à 8 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.