



David Reynaud

2023

● Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage AOP

- **Format** : 75cl - carton de 12
- **Taux d'alcool** : 12°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Syrah

Léger et fruité



Domaine

Le Domaine des Bruyères a été créé par la famille Marron il y a plus de 200 ans. Peu après la Seconde Guerre Mondiale, Josette Serret, héritière du domaine, épouse Georges Reynaud : il sera le premier à développer la culture de la vigne sur le domaine et l'étend sur près de 7 ha. À cette époque, toute la récolte était vendue à la cave coopérative de Tain l'Hermitage. Sa fille, Marceline, prend la direction de l'exploitation en 1988. En 2000, David Reynaud entre en scène en aidant sa mère. Veillant à perpétuer les améliorations initiées par celle-ci, il effectue des changements majeurs : il achète plus de terrain afin d'agrandir le domaine, qui compte aujourd'hui 28 hectares de vignoble, et oriente l'exploitation vers la culture biologique. Depuis 2003 la famille ne vend plus ses vendanges et réalise elle-même sa production de vins.



Vinification

Les vendanges sont manuelles, avec tris. La vendange est totalement égrappée ; la vinification s'effectue ensuite à basse température. La cuvaison dure 2 à 3 semaines, avec des remontages réguliers. Le vin est ensuite élevé en cuve béton.



Dégustation

La robe est d'un rubis profond. Le nez, intense, dévoile des arômes de fruits rouges et noirs croquants. Il offre également des notes subtiles d'épices et de vanille. La bouche est souple et veloutée, la finale est longue, dotée d'une belle fraîcheur.



Conseil de service

Le servir vers 16°C avec des viandes grillées, une côte de boeuf à la moelle, de l'agneau grillé, un jarret de veau, des rognons grillés ou une terrine de foies de volaille.