



# Aeterno

## VIN DE FRANCE

2410 bouteilles produites



### ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

**CEPAGE:** 100% Syrah

**SURFACE:** 1 hectare.

**TERROIR:** Rhône Nord  
Terrasses argilo-calcaire.

**PRODUCTION:** 40hl/ha  
Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**TAILLE:** Guyot simple.

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

#### **Agriculture Biologique.**

#### **Biodynamie, certifié Biodyvin.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Macération courte en cuve béton : 15 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So<sub>2</sub>.

Elevage en **Amphores** de 500 litres et 400 litres pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

#### **Sans Soufre ajouté.**

SO<sub>2</sub> total: <15 mg/L

SO<sub>2</sub> libre: <10 mg/L

### PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine des bruyères – Crozes-Hermitage

### COMMENTAIRES:

Robe intense, noire d'encre, reflets violacés. Nez empreint de notes fumées et de fruits noirs bien mûrs, notes de myrtille, de violette, de poivre blanc de Malabar. Attaque relativement souple qui laisse vite la place à un vin tout en puissance ; bouche large, opulente et massive contrebalancée par des tanins extrêmement fins et délicats. La colonne vertébrale de ce vin se structure autour d'une belle acidité nord-Rhodanienne qui lui apporte une grande fraîcheur. Longueur abyssale... A carafier dans sa jeunesse.

*« Structure, élégance, finesse et pureté.... Une grande Syrah sans chichis ni tralala made in de Crozes-Hermitage ; ce vin est un peu le résultat de la rencontre improbable d'un rugbyman et d'une danseuse étoile ; à faire déguster à l'aveugle pour se marrer.... » Fred*

### ACCORDS MET-VIN:

Entrecôte de bœuf sauce Roquefort.

Epaule d'agneau rôtie, abricots & petits fruits secs.

Civet de lapin, cèpes et persillade.

Oreilles de Hamster, sauce aux bulots de Quimper.

Magrets de canard, miel et balsamique.

Cailles farcies au foie gras..

Saint-Félicien, Saint-Marcellin, Salers.

### DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2019 et sur 10 ans au moins.