

# Aigle Grand Cru

Clos du Crosex Grillé "Cuvée Excellentia"

Syrah

2022



## Le Vignoble

Le Clos du Crosex Grillé constitue une entité à part, 2,5 ha d'un seul tenant sur la commune d'Aigle.

Appuyé aux contreforts des Alpes Vaudoises, il est entièrement exposé à l'ouest/sud-ouest, avec des pentes d'une déclivité pouvant atteindre 35 à 40%, propices au ruissellement des eaux de pluie et à un drainage naturel des terres.

**Superficie** 0,13 ha

**Altitude** 410m à 600m

**Exposition** Ouest/Sud-Ouest

**Sol** profond, graveleux, posé sur un substrat de calcaire du lias

**Cépage** Syrah âge moyen de 30 ans - taille longue (en treilles le long des murs en pierre sèche)

**Méthode culturale** production intégrée

## La Cave

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Après éraflage, le foulage suit une petite macération à froid pendant quelques jours. Températures de fermentation limitées à 28-29°C, cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines). L'élevage se déroule en fûts de chêne français (neufs à 50 %) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère.

**Production** 3000 bouteilles en moyenne

**Format** bouteille (70cl) et magnum (140cl).

Pour des plus gros formats prendre contact avec le domaine en début d'année

## La Dégustation

**Robe** pourpre brillante, reflets violacés

**Aromatique** au premier nez des notes de fruits noirs (coulis de mûre et myrtille), sureau et bourgeon de cassis. Par la suite, apparaissent des accents de poivre vert en salaison

**Bouche** attaque franche, initialement la structure prend le dessus, mais un rapide contact avec l'oxygène permet au vin de retrouver son équilibre et son élégance

## Le Service

**Température de service** 15-16°C

**Aération** servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bordeaux

**Garde potentielle** 10 ans

**Accords mets et vins** privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges délicates et maigres, voire consommées crues. Se prête aussi à des accords avec des légumes à feuille verte (épinards, choux noirs) et des soupes champêtres à base de viande fumée et céréales.