# Bruyéres Crozes-Hermitage Rouge Les Croix 2019




DOMAINE LES BRUYÈRES, RHÔNE, RANSKA

| | |
|---|---|
| Rypälelajikkeet | Syrah |
| Alkoholi | 14,50 % |
| Ruokasuositus | Hiiligrillillä paistettu naudan Entrecote, Bearnaise-kastike ja triplafriteeratut ranskanperunat. |
| Viinialue | AOC Crozes-Hermitage. Yhden palstan viini, jossa köynnökset ovat yli 60-vuotiaita. |
| Laatikkokoko | 12 kpl/laatikko |
| Muuta | Viini kypsynyt 18kk ajan sekä vanhoissa ranskalaisissa tammitynnyreissä että isoissa sementtitankeissa. |

## Domaine les Bruyères

RHÔNE, RANSKA

Domaine les Bruyèresin viinitila on ollut toiminnassa jo kymmeniä vuosia saman Reynaudin perheen valvovan silmän alla. Tilan sato on aikoinaan aina myyty toisille tuottajille, mutta vuonna 2000, tilan nykyinen vetäjä David Reynaud päätti lopettaa rypäleiden myynnin ja aloittaa oman tuotannon Domaine les Bruyèresin nimellä. Alusta saakka toiminta on perustunut luomu ja biodynaamiseen viljelyyn. Sertifikaatin tila sai jo vuonna 2003.
Tila sijaitsee Crozes-Hermitagen alueella, Beaumont-Monteuxissa. Omia tarhoja on noin 20ha, jotka pääosin sijaitsevat Crozes-Hermitagen alueella, mutta myös pieni osa muualla Rhônen alueella. David ostaa myös hieman rypäleitä Cornasin ja Saint-Josephin alueiden tutuilta biodynaamisilta viljejöiltä. Syrah-lajike on Davidin erityisosaamisaluetta ja mistä talo on erityisesti tunnettu, mutta tarhoilla viljellään myös vaaleita lajikkeita kuten Marsanne, Roussanne ja Viognier.
Viininvalmistus tapahtuu ns. minimal intervention -periaatteen mukaan. Viinit käyvät villihiivoilla ja viineihin ei lisätä mitään kemikaaleja paitsi pieni määrä sulfiitteja yleensä pullotuksen yhteydessä. Davidilla on käytössä monenlaisia kypsytysastioita perinteisistä vanhoista ranskalaisista tammitynnyreistä aina hieman modernimpiin munanmuotoisiin sementtiastioihin ja erilaisiin amphoroihin. Talon viinityyli on klassinen ja alue/lajike-tyypillinen, mutta viineistä löytyy aina nättiä eleganssia ja raikkautta.