

Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

> DESCRIPTION

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne et selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500ans avant J.C). La légende locale, raconte la présence d'un chevalier au 18e siècle qui au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage. Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre...") au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ces commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux: " Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

> TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominant, les vins produits ont à la fois la minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés(secteur greffieux) sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent un peu la colonne vertébrale de notre vin et constituent 60% de notre assemblage. Enfin le sol calcaire (secteur Muret) peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs sont très complémentaires et participent chacun à l'assemblage finale.

> SITUATION

Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froids du nord.

> ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours. Elevage en fûts neufs (30%) et un vin (70%) pendant 15 mois.

> CÉPAGES

Syrah : 100%

• CONSEILS

> DÉGUSTATION

Sa robe est sombre et d'une belle brillance. Son nez est très gourmand, sur des notes de fruits rouges et noirs. Puis la complexité apparaît avec plus d'intensité aromatique. En bouche, les tannins sont bien présents et ont besoin de se fondre légèrement.

> SERVICE

Sur sa jeunesse, ce vin développe un joli fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées. Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.



MAISON NICOLAS PERRIN

29 Côte des Chapeliers
26000 Valence
Tel. +33 6 22 06 22 92

Pour en savoir plus,
scannez ce QR Code ou
rendez-vous sur
vincod.com/ERMof

