



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies  
42410 CHAVANAY

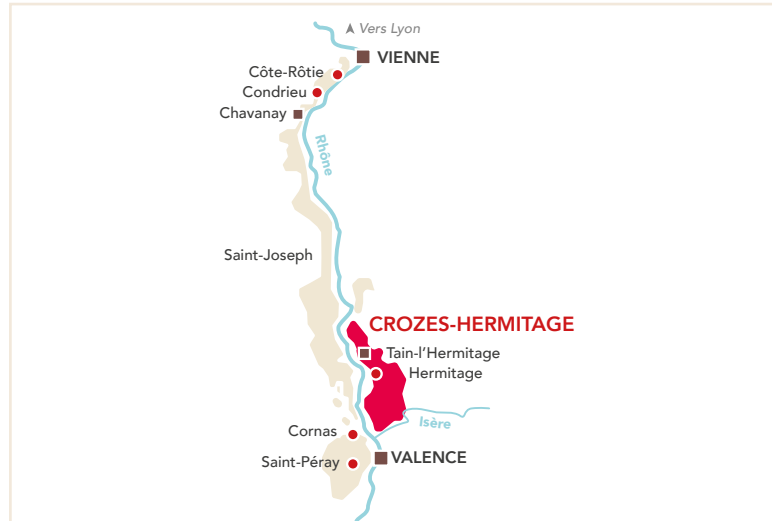
Tél. 04 74 87 23 45  
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

# CROZES-HERMITAGE

« Horizon » rouge

2021



## HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV<sup>ème</sup> siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

## GÉOGRAPHIE ET TERROIR

C'est à 50 km de Chavanay que sont plantées les deux parcelles de Crozes-Hermitage.

Sur le secteur de Chanos-Curson, le terroir est formé de calcaire dégradé et de galets roulés. Le secteur de Veaunes est composé de galets roulés sous une épaisse couche d'argile. Une composition de terroir que l'on retrouve à Châteauneuf-du-Pape.

**Cépage :** Syrah

**Densité :** 9 000 pieds à l'hectare

**Âge moyen des vignes :** 20 ans

**Production moyenne :** 6 000 bouteilles

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en caissettes. La vinification s'effectue par parcelle, en cuves de 30 hl grâce à des levures indigènes. La vinification est propre à la nature de la parcelle afin de respecter au mieux le raisin et le terroir.

Des remontages doux à la manière d'une infusion sont effectués tous les jours. 7 mois d'élevage en barriques choisies selon le profil du vin.

## DÉGUSTATION

Ce vin offre un nez typique de syrah croquante et friande, caractérisé par des notes de baies rouges mûries par le soleil de Chanos-Curson. La bouche est tendre, les tanins enrobés et la fraîcheur finale définissent ce vin plein de charme.

## ACCORDS PARFAITS

Ce Crozes-Hermitage accompagnera parfaitement un gigot d'agneau, une bécasse aux cèpes ou tout simplement une belle pièce de bœuf.