



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies  
42410 CHAVANAY

Tél. 04 74 87 23 45  
E-mail : [contact@deboisseyt.com](mailto:contact@deboisseyt.com)

[www.deboisseyt.com](http://www.deboisseyt.com)

# HERMITAGE

« Pilum » 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 IGP Collines Rhodaniennes. 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

Situé sur la rive gauche du Rhône, l'Hermitage est une colline très prestigieuse du Rhône septentrional.

Le sol est composé de granit et de terrasses alluviales à galets roulés.

Abrités du vent du nord, les coteaux de l'Hermitage sont exposés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

**Cépage** : 100% Syrah

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main lorsqu'ils atteignent leur maturité optimale. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en fûts de 2/3 vins et 12 mois en cuve béton.

## DÉGUSTATION

Le « Pilum » rouge est un Hermitage qui offre une jolie bouche ronde, aux tanins soyeux. On y retrouve des notes de fruits rouges concentrés et de pivoine.

## ACCORDS PARFAITS

L'Hermitage « Pilum » est idéal pour accompagner les viandes mijotées, le canard ou le bœuf grillé. Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromages à pâte molle affinés.