



GILLES ROBIN

1920

AOP Crozes-Hermitage rouge



Millésime : 2018



Cépage : Syrah 100%

Terroir : Galets roulés des Châssis et argiles rouges – Vignes de 1956

Vinification et élevage : Vendange manuelle, égrappage partiel, sélection des baies sur table de tri optique. Extraction par remontage et pigeage, élevage de 18 mois en pièce ou demi-muids (fut neuf)

Production : uniquement sur les belles années

Dégustation : Couleur soutenue proche de l'acajou. Nez, cacao, vanille, curcuma, tabac blond et une bouche charnue et ample, pleine de texture tonique et veloutée, une belle fraîcheur ainsi qu'un tannin délicat et soyeux.

Garde : 15 à 20 ans

Mets et vins : viande rouge, gibier et petits oiseaux

Température de service : 16°

Le mot du vigneron Gilles Robin :

La prestigieuse cuvée 1920 marque l'histoire et rappelle la date de création du domaine par Louis Pasquion, mon arrière Grand Père. Issue d'une sélection parcellaire plantée en 1956, cette cuvée effectuée uniquement lors de grands millésimes, sublime l'expression de la Syrah que j'aime tant. Lorsque je fais cette cuvée je m'engage ainsi sur la très grande qualité du vin. Ainsi je porte une grande attention à ces raisins puis ce vin qui sublime et montre tout le potentiel possible de la Syrah sur les terroirs de l'appellation Crozes-Hermitage. Cette bouteille vendue en quantité confidentielle saura épanouir tous les passionnés du vin.

Domaine Gilles Robin – 55 Chemin des Sarments- Les Châssis Sud
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com