

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



RHÔNE

# HERMITAGE

## DELAS / DOMAINE DES TOURETTES



**OUVRIR** } 1 à 3h avant, à carafes  
**SERVIR** } 15°C  
**GARDE** } 10 ans

**Terroir** : Arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires.

**Cépage** : 100% Syrah.

**Vinification** : Vendange manuelle. Traditionnelle en cuves béton ouvertes après 2 jours de macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages quotidiens pendant une dizaine de jours.

**Élevage** : 14 mois en fût.

*AOP Hermitage*

ACCORDS



**RÂBLE**

Sublimera un lièvre à la royale et sa purée de rattes truffée.

**DIMANCHE**

Parfait sur le rôti de bœuf de mamie.



**ORIENTAL**

Merveilleux sur une tajine aux abricots secs et amandes.

**PLANXA**

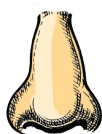
Superbe sur une côte de bœuf maturée et beurre persillé.



### Notes de Dégustation



Robe rouge brillant et profond.



Puissant et complexe. Fruits noirs, épices et cuir.



Ferme mais soyeuse. Tanins serrés.



**D**elas Frères exploite 30 hectares de vignes dans la Vallée du Rhône: 10 hectares sur l'appellation Hermitage, 2 sur l'AOC Saint-Joseph et 18 sur Crozes-Hermitage. Une sélection des meilleurs terroirs et un approvisionnement en raisin à maturité optimale complètent la production. La Maison Delas Frères s'attache à respecter la spécificité de chaque terroir, que ce soit sur ses propriétés ou dans ses approvisionnements en raisins, les parcelles des meilleurs terroirs sont ainsi vinifiées et élevées à part avant d'être assemblées pour révéler le caractère profond des vins de chaque appellation de la Maison Delas Frères. Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale et égrappés dans leur totalité pour éviter des tanins trop durs et herbacés, les vinifications sont conduites de façon traditionnelle. Les vins rouges, en fonction du millésime, sont élevés dans des fûts bourguignons entre 12 et 24 mois, les blancs sont quant à eux élevés sur lies fines entre 6 et 8 mois afin de développer gras et structure.

**DELAS**

*Grands Vins de la Vallée du Rhône* **Tain-l'Hermitage**

# DELAS / DOMAINE DES TOURETTES



**Caves Maillol** –

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération