

*J. Boutin*

*Arena Mica*  
**Aop Hermitage**

**VITIGNO**

Syrah 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**

I vigneti situati nella Côtes du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile "en gobelet". Il terreno è una miscela di calcare e argilla ferruginosa, quarzo paleoproterozoico e ciottoli di diaspro.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8 settimane a una temperatura di 22/23°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Affinamento di un anno in botti di rovere Tronçais da 300 l.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Questo Syrah vanta un colore profondo e un carattere complesso e sapido. Denso e concentrato, offre una moltitudine di sensazioni stratificate, da succosi frutti rossi e ricco cioccolato a note minerali e speziate, per finire con un finale che ricorda il cuoio. Ha grande potenziale di invecchiamento, infatti può essere conservato fino a 15 anni.

