



## Fiche Technique

Domaine Jeannine Boutin

### *Crozes-Hermitage* *“Nos Granites Ciselés” Blanc*



Perché sur les hauteurs de Gervans, le vignoble de 12 hectares offre une vue sur le Rhône et l'Hermitage, et produit des vins d'une grande complexité grâce à ses sols granitiques et sableux. Composé de vignes parfois centenaires, il allie diversité de cépages et conditions climatiques idéales. Stéphane Vedeau y perpétue avec humilité une tradition familiale, axée sur la qualité et le respect de l'environnement. Ses vins se distinguent par leur authenticité, leur finesse et leur caractère unique.



**Terroir :** Granites d'altitude du nord de l'appellation recouvert partiellement de Loess. **Vinification :** Légère macération pelliculaire en fonction des maturités. Maintien des lies fines pendant 3 mois. Sans collage.



100 % Marsanne

**Robe :** Or avec des reflets brillants.



**Nez :** Le nez est aromatique aux arômes de poire, de pêche blanche et des touches florales. On retrouve également des notes subtiles de fruits secs et de vanille.

**Dégustation :** En bouche, ce vin est gourmand et structuré, avec une acidité équilibrée. Les saveurs de fruits s'harmonisent avec des notes de noix offrant une finale longue et élégante.



Idéal sur un saumon crémé ou un risotto aux asperges.

**Potentiel de garde :** environ 6 ans.



## Fiche Technique

Domaine Jeannine Boutin

### *Crozes-Hermitage* *“Les Védias” Rouge*



Perché sur les hauteurs de Gervans, le vignoble de 12 hectares offre une vue sur le Rhône et l'Hermitage, et produit des vins d'une grande complexité grâce à ses sols granitiques et sableux. Composé de vignes parfois centenaires, il allie diversité de cépages et conditions climatiques idéales. Stéphane Vedeau y perpétue avec humilité une tradition familiale, axée sur la qualité et le respect de l'environnement. Ses vins se distinguent par leur authenticité, leur finesse et leur caractère unique.



**Terroir :** Coteaux granitiques d'altitude du nord de l'appellation. Sols fins et poudrés combinant loess et granite. **Vinification :** Raisins partiellement égrappés dans de petites cuves bétons. Extraction très douce sur la longueur avec peu d'intervention pour conserver une matrice élégante qui fait le pari de son altitude et de sa localisation tout au nord pour installer un équilibre typé mais rafraichissant.



100 % Syrah

**Robe :** Teinte violacée typique de la Syrah.



**Nez :** Le nez est complexe, très parfumé et offre des notes de cassis, de violette et de poivre noir.

**Dégustation :** En bouche, ce Crozes Hermitage offre une belle profondeur aux tanins présents mais maîtrisés. L'aromatique est typique de la syrah, sur les notes épicées tirant vers le réglisse.



Idéal sur un boeuf braisé au BBQ.

**Potentiel de garde :** environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine Jeannine Boutin

### *Crozes-Hermitage* *"Les Hauts Granites" Rouge*



Perché sur les hauteurs de Gervans, le vignoble de 12 hectares offre une vue sur le Rhône et l'Hermitage, et produit des vins d'une grande complexité grâce à ses sols granitiques et sableux. Composé de vignes parfois centenaires, il allie diversité de cépages et conditions climatiques idéales. Stéphane Vedeau y perpétue avec humilité une tradition familiale, axée sur la qualité et le respect de l'environnement. Ses vins se distinguent par leur authenticité, leur finesse et leur caractère unique.



**Terroir :** Parcelle au Nord Est de l'appellation (au Nord des Chassis) sur sols granitiques très pauvres avec quelques cailloutis. **Vinification :** Egrappée à 90%, fermentation lente en cuve béton pendant 6 à 8 semaines. Maturité tardive pour y mettre quelques rafles pendant les fermentations à condition que celles-ci rentrent bien brunes.



100 % Syrah

**Robe :** Teinte violacée.



**Nez :** Le nez offre des notes florales et de poivre, quelques touches de fruits noirs légers.

**Dégustation :** En bouche, ce vin est ample et structuré. Les tannins sont soyeux et juteux, avec de beaux arômes de poivre et réglisse en finale.



Idéal sur un Pull Pork ou sur des viandes sauce.

**Potentiel de garde :** environ 10 ans.

## Fiche Technique

Domaine Jeannine Boutin

### *Côte Rotie "Bonnevaux"*



Perché sur les hauteurs de Gervans, le vignoble de 12 hectares offre une vue sur le Rhône et l'Hermitage, et produit des vins d'une grande complexité grâce à ses sols granitiques et sableux. Composé de vignes parfois centenaires, il allie diversité de cépages et conditions climatiques idéales. Stéphane Vedeau y perpétue avec humilité une tradition familiale, axée sur la qualité et le respect de l'environnement. Ses vins se distinguent par leur authenticité, leur finesse et leur caractère unique.



Les raisins proviennent des meilleurs terroirs de la Côte Rotie, où ils peuvent prospérer dans des conditions idéales. La récolte est soigneusement réalisée à la main. Après la vendange sélective, les raisins sont délicatement égrappés et vinifiés dans des cuves en acier inoxydable. Vieillesse pendant 12 à 18 mois dans de grands fûts de chêne de haute qualité pour donner une nuance boisée délicate.



100 % Syrah

Robe : rouge rubis profond.



**Nez :** Le nez offre des arômes séduisants de fruits rouges et noirs mûrs soulignés par des notes d'épices et d'une légère touche de fumée.

**Dégustation :** En bouche, ce vin est corsé et complexe, avec des tannins soyeux. L'acidité équilibrée lui confère fraîcheur et longévité, tandis que la finale enchante par des notes d'herbes élégantes et une touche de chocolat.



Idéal lors d'un dîner d'exception ou pour une occasion spéciale.

Potentiel de garde : environ 15 ans.



## Fiche Technique

Domaine Jeannine Boutin

### *Hermitage "Arena Mica" Rouge*



Perché sur les hauteurs de Gervans, le vignoble de 12 hectares offre une vue sur le Rhône et l'Hermitage, et produit des vins d'une grande complexité grâce à ses sols granitiques et sableux. Composé de vignes parfois centenaires, il allie diversité de cépages et conditions climatiques idéales. Stéphane Vedeau y perpétue avec humilité une tradition familiale, axée sur la qualité et le respect de l'environnement. Ses vins se distinguent par leur authenticité, leur finesse et leur caractère unique.



Les raisins sont récoltés à la main. Vinification traditionnelle : les raisins étant doucement pressés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Cela permet de préserver au mieux les arômes. Vieillesse : plusieurs mois dans des fûts de chêne fin, pour une profondeur et une complexité supplémentaires.



100 % Syrah

Robe : rouge rubis.



**Nez :** Le nez déploie un bouquet séduisant de baies noires, de poivre noir et de subtiles notes grillées, symbolisant sa complexité et sa profondeur.

**Dégustation :** En bouche, ce vin enchante par sa structure gourmande et riche et son équilibre parfait entre douceur fruitée et notes épicées. Un très grand vin !



Idéal avec les plus belles pièces de viandes : les gibiers ou un rôti d'agneau.

Potentiel de garde : environ 15 ans.