

**DAVID HEMMERLÉ**  
**Rouge****Appellation :** Vin de France**Cépages :** Syrah (90 %), Viognier (10 %)**Alc. / Vol. :** 13,5 %**Sol/ Vignoble :** Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses.  
5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat.**Vinification :** Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.  
Refroidissement après égrappage doux et foulage.  
Pressurage doux.  
Température de fermentation contrôlée.  
Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.**Couleur :** Robe grenat aux reflets brillants.**Nez :** Le nez développe des arômes de réglisse et de fraises des bois.**Dégustation :** L'attaque est gourmande et fruitée, prolongée d'un milieu en bouche frais et juteux. Une belle finale équilibrée avec des notes torréfiées de moka relevée par une acidité rafraîchissante.**Conservation :** Jusqu'à 5 ans**Mets et vins:** Ce vin se marie parfaitement avec la recette de David Hemmerlé, telle que «Pastillas de chèvre». Il accompagnera très bien la viande rouge, grillée ou en sauce, un tartare de bœuf ou un plateau de fromages.**Collection de vins créée par David Hemmerlé – Cuvée Gourmet !**

David Hemmerlé est le Chef du restaurant Grand Cru, qui a obtenu une étoile au Guide Michelin en octobre 2021. Un lieu unique au cœur de Moscou, réputé pour sa cuisine raffinée, ainsi que pour sa sélection de vins. David Hemmerlé a été Chef dans de nombreux établissements de la haute gastronomie à Moscou, Dubai ou Paris et il est le premier Chef français à obtenir une étoile Michelin en Russie.

David est un ambassadeur de « l'art de vivre » à la française et il apporte à Moscou la cuisine élégante et raffinée de sa terre natale, ainsi qu'un style créatif et des techniques élaborées en utilisant des produits locaux de grande qualité.