

Domaine des Entrefaux i Crozes Hermitage ble startet i 1978, da Charles-Jean Tardy gikk ut av kooperativet Caves des Tain. I dag drives domainet av sønnen François. Med ham kom overgangen til økologisk dyrking, og med en vinifikasjonen som satser på bruk av naturlig gjær.

Totalt har domainet 26 ha med vinmarker, alle i Crozes-Hermitage, hvorav 22 ha er med Syrah. De 4 resterende er med hvitvinsdruene Marsanne (mest) og Roussanne. All innhøsting skjer manuelt, og i hovedsak blir Syrah avstillet. Kun de eldste vinplantene beholder stilkene (for Machonnières), mens avstilkning skjer for å fremheve fruktigheten (i den klassiske cuvéeen). Vinifikasjonen er tradisjonell, temperaturkontrollert og med bruk av naturlig gjær. Maserasjonen/gjæringen, som foregår over 2-3 uker, skjer på betong, mens lagringen foregår dels på foudres (30 %), dels på barriques.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Crozes-Hermitage Les Machonnières - Dyp rød. Krydder, mørke bær, krekling og pepper. Krydder, mørke bær, krekling, pepper, lang avslutning.	kr. 398,70	11427601	5621412	
Crozes-Hermitage Les Pends - Dyp rød. Mørke bær, krekling, pepper. Mørke bær, krekling, pepper.	kr. 361,10	11427301	5621404	
Crozes-Hermitage - Frisk og tiltalende parfymert duft av mørke bær og hint av pepper. Saftig og generøs i munnen med ren og ung fruktighet, delikate tanniner og fin syre. God konsentrasjon og lengde.	kr. 298,50	5180201	2191963	