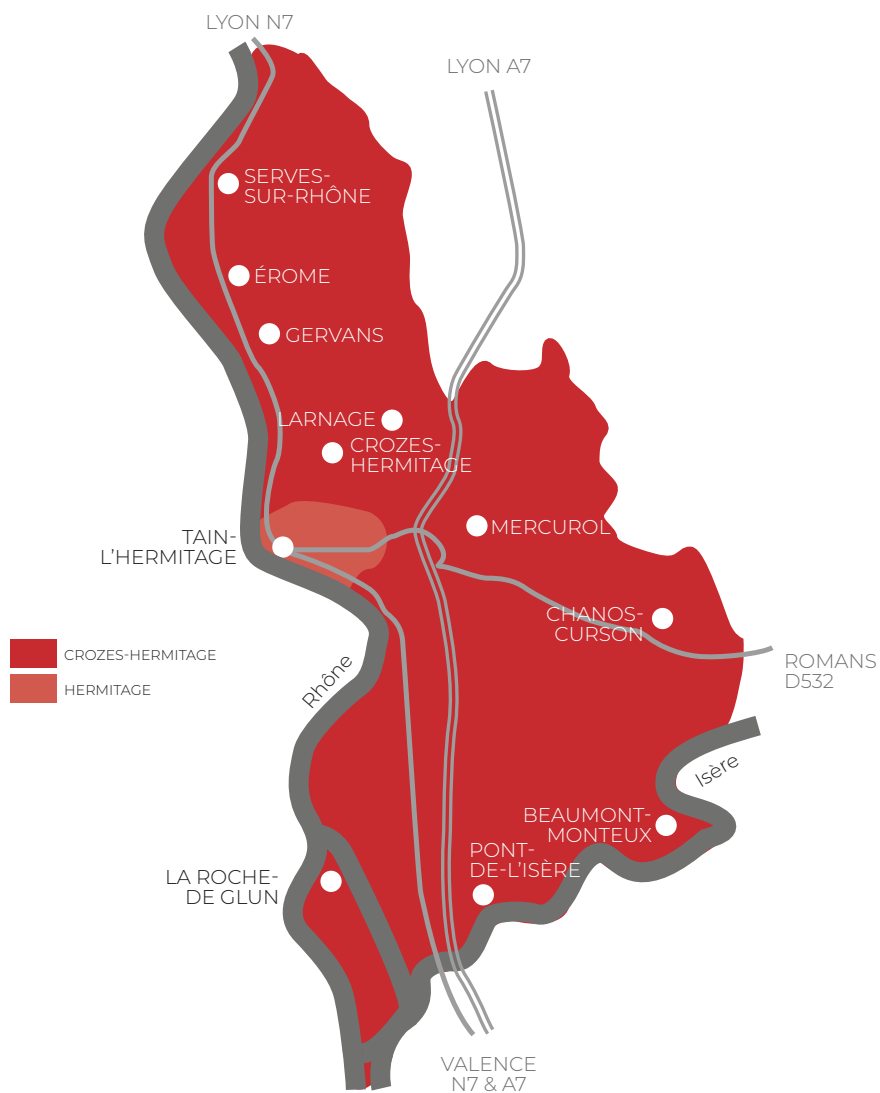


DOSSIER DE PRESSE 2026

CROZES

HERMITAGE

G



SOMMAIRE

- 03. VIGNERONS
- 04. CLIMAT. SOLS. BIODIVERSITÉ
- 06. CÉPAGES
- 07. VINS
- 08. INITIATIVES. ENGAGEMENTS
- 09. ÉCONOMIE
- 10. CAVES & MAISONS



© Nicolas Tracol

L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE

Reconnu en appellation depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage s'étend sur quelque 2 000 hectares de vignes sur la rive gauche du Rhône, où il embrasse un terroir de coteaux, de hautes et de basses terrasses. Il fédère aujourd'hui plus de 170 caves et maisons qui donnent vie à des vins de haute expression, en rouge et en blanc, nés de trois cépages emblématiques : la syrah, la roussanne et la marsanne.

Vins de partage et d'émotion, les rouges interprètent ainsi, en son berceau, la pureté originelle de la syrah, qui révèle ici sa nature profonde, se montrant tout à la fois fraîche, veloutée et brillante, unique et universelle.

Représentant environ 10 % de la production, les blancs sont des vins de gastronomie, structurés par une trame fraîche et épurée, sublimée par un sens éclatant de l'élégance.

VIGNERONS

S'ils ont choisi la coopération, le négoce ou l'aventure en solo, les vignerons qui composent la bouillonnante communauté de Crozes-Hermitage se vivent à la façon d'une grande famille. Et cette famille ne cesse de s'agrandir. En effet, voilà qu'on compte aujourd'hui plus d'une centaine de caves et de maisons dans le vignoble de Crozes-Hermitage, empreintes d'un état d'esprit qui est celui de l'artisanat, parmi lesquels on retrouve de grands noms de la Vallée du Rhône mais aussi une jeune et épatante relève qui, réunie dans le collectif « La nouvelle garde », attise à son tour la flamme attachée au nom de Crozes-Hermitage, un vignoble qui a le goût du progrès et de l'énergie.



UN CRU DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE

4

Climat

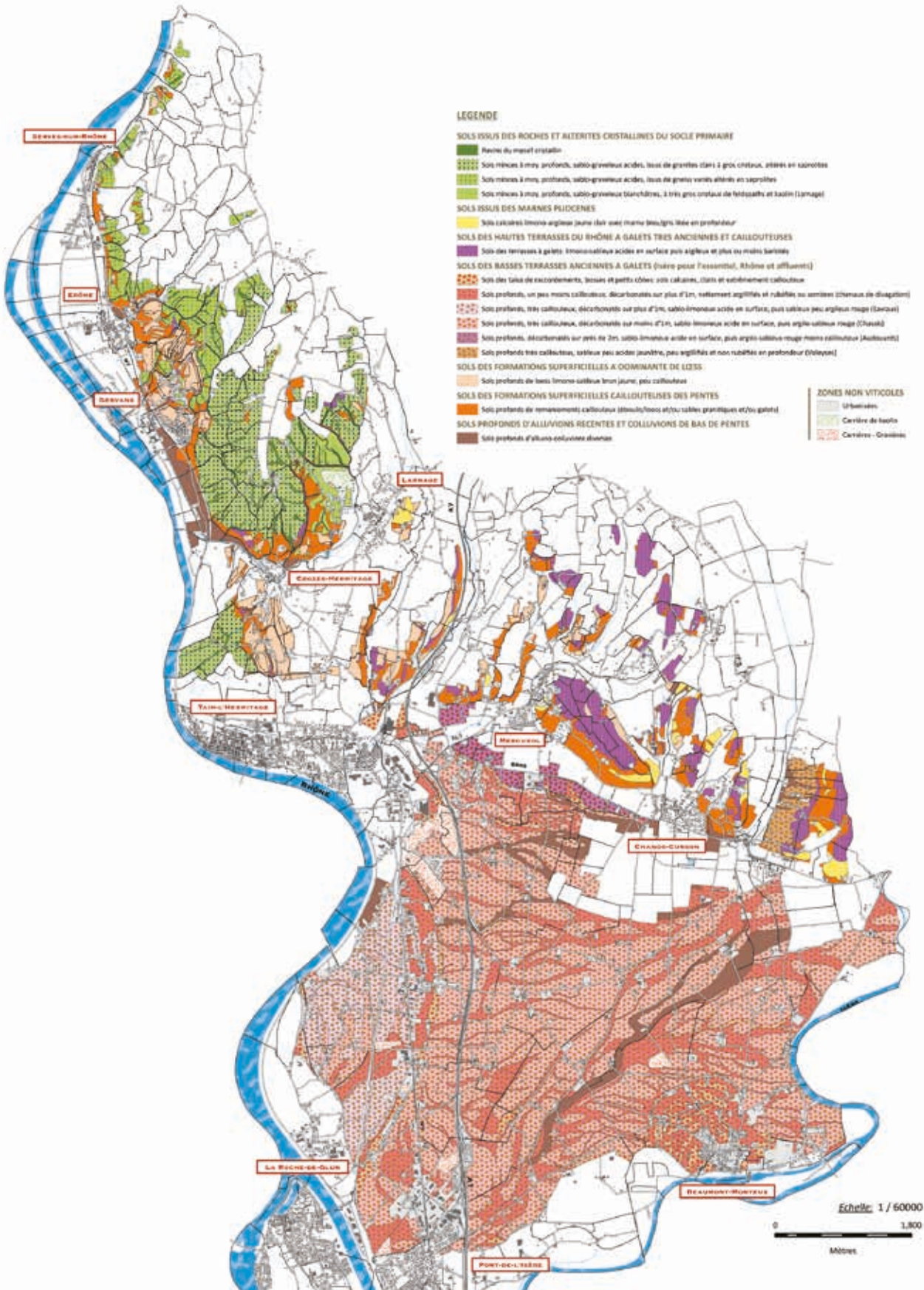
Il est tempéré, à l'abri des grands contrastes. Les vignobles au nord de Tain-l'Hermitage (Érôme, Serves-sur-Rhône, Gervans, Crozes-Hermitage et Larnage) sont toutefois les plus frais et les plus humides en raison à la fois du relief et de l'exposition. Quant à ceux situés à l'est et au sud de Tain-l'Hermitage (Mercuriol, Chanos-Curson, Beaumont-Monteux, Pont-de-l'Isère et La Roche-de-Glun), ils se révèlent souvent plus sec, par l'action du souffle du mistral.

Sols

Le secteur géographique le plus important, situé au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage, est composé de couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires (riss et würm) mêlés à de l'argile rouge, formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses. En remontant vers le nord-ouest, les reliefs s'accroissent, révélant différentes formations de sols, dont une terrasse caillouteuse recouverte de loess ou de sables blancs kaoliniques sur les communes de Larnage et Crozes-Hermitage et des sols granitiques recouverts de loess sur celles de Serves-sur-Rhône, Érôme et Gervans.

BIODIVERSITÉ

De par sa situation, le vignoble de Crozes-Hermitage est naturellement purifié par le mistral, ce puissant vent du nord qui souvent chasse les nuages et dont les propriétés asséchantes protègent des maladies apportées par l'humidité. Comme le climat et la géologie (avec des sols très caillouteux donc drainants), l'histoire a elle aussi favorisé les vigneron avec une tradition de polyculture bien ancrée qui protège des méfaits de la monoculture quelle qu'elle soit. Ainsi, à Crozes-Hermitage, la vigne partage le territoire avec des vergers de grande valeur dont beaucoup de cerisiers et d'abricotiers. On y trouve aussi des espaces non cultivés, dont quelques bois et, au sud, la zone dite des Sables de l'Herbasse et des Balmes de l'Isère qui abrite plusieurs espèces auxiliaires : beaucoup d'amphibiens et plusieurs colonies de chiroptères. Et comme il y a, en plus, comme une mentalité de pionniers à Crozes-Hermitage, près de deux tiers de ses vignes sont aujourd'hui cultivées selon les principes de l'agriculture biologique et il en est même qui comptent parmi les plus anciennes vignes bio de France. Cet esprit de progrès, qui a à voir avec un haut niveau de conscience, est un fil qui relie les générations. Il est un souffle qui aujourd'hui anime celle de la relève et qui pousse à l'adoption des pratiques les plus vertueuses : stratégies d'enherbement, agroforetierie, préservation et replantation des haies traditionnelles....





CÉPAGES

La belle Syrah, qui se trouve ici dans son berceau, est l'iconique cépage des vins rouges de Crozes-Hermitage auquel elle transmet sa fougue et son élégance. Les vins blancs sont élaborés, en monocépage ou en assemblage, à partir de deux cépages : la Marsanne, généreuse et gourmande, et la Roussanne, empreinte de finesse.

Syrah

Cépage aux jolis reflets violets, la Syrah, emblématique du nord de la Vallée du Rhône, trouve à Crozes-Hermitage des sols et un climat tempéré qui lui sied à merveille. Elle y révèle une palette aromatique fondée sur les épices, la violette et les petits fruits rouges, une intensité des saveurs et un potentiel tannique permettant de nourrir l'ambition qualitative et créative des vigneron. Le cahier des charges autorise un apport maximum de 15 % de raisins issus des cépages blancs de l'appellation.

Marsanne & Roussanne

La Marsanne est un cépage au fort tempérament avec à la fois de généreuses notes de noisettes, une aptitude au vieillissement mais aussi une vigueur naturelle qui pousse les vigneron à la réserver aux sols caillouteux et peu fertiles. La Roussanne est plus délicate, révélant de la complexité et d'élégantes notes de fleurs blanches. Mais ces deux personnalités, qui donnent de grands vins en monocépage, savent aussi se donner la réplique pour offrir des vins balancés et aériens.



VINS ROUGES : DES VINS DE HAUTE EXPRESSION

La Syrah confère aux vins de l'appellation une envoûtante marque de famille. Avec leurs notes poivrées, de violette et de petits fruits rouges, les vins ont du croquant mais aussi beaucoup d'élégance avec des tanins toujours veloutés.

Dans le verre

Vins d'équilibre, il en est qui arborent un visage si charmant qu'il appelle au coup de foudre immédiat quand d'autres développent une forme de robustesse qui s'affinera avec les ans.

En cave

Jeunes, ils fascinent par la pureté des notes de fruits et la fraîcheur. En grandissant, ils révèlent un profil plus animal ; certains, élevés en ce sens, relèvent fièrement de longues gardes.

Comment les déguster

Ils feront merveille avec les plats du quotidien (des pâtes cuisinées, une viande grillée, un pâté en croûte) comme avec une cuisine d'inspiration bistro. Ceux qui auront pris de l'âge sublimeront une viande bien élevée, une pintade, un canard ou un noble morceau de bœuf. Les vins rouges de Crozes-Hermitage sont de vrais vins universels, aptes à ravir au-delà de la diversité des moments et des différences de cultures.



VINS BLANCS : DES VINS ÉLÉGANTS MAIS DE CARACTÈRE

Plus rares que les rouges, ils ne représentent que 10 % de la production environ. Mais la diversité des sols permet de donner vie à une palette de profils qui, tout en partageant une identique signature, témoigne d'approches personnelles.

Dans le verre

Issus d'une mise précoce, ils se caractérisent par leur fraîcheur et leurs arômes floraux. Onctueux, ils ont du volume en bouche, révélant une vraie force de caractère.

En cave

Dans les deux premières années, ils seront bus pour le plaisir du fruit. Mais ils peuvent aussi se faire attendre pour mieux surprendre avec des notes évoluant sur les fruits secs.

Comment les déguster

À l'apéritif, les blancs de Crozes-Hermitage égayeront délicatement les papilles. À table, ils seront les compagnons idéaux pour les poissons, snackés ou en sauce, les belles volailles de ferme, les goûteux champignons de l'automne ou les remarquables fromages locaux, comme le saint-marcellin ou le saint-félicien.



LA COMMUNAUTÉ CROZESLOVERS

Parce qu'un vignoble, c'est aussi tous ceux qui l'aiment, l'appellation fédère plusieurs milliers de CrozesLovers, qu'ils soient de grands amateurs de vin ou des simples passionnés, à travers des avant-premières, des dégustations exclusives et des goodies identitaires...

LE GRAND WEEK-END CROZES-HERMITAGE

Au printemps, les caves et maisons de Crozes-Hermitage convient à les retrouver dans le vignoble trois jours de folie, combinant un marché aux vins, un village de food trucks et des Off en soirée, organisés dans les caveaux et les restaurants de la région.

COLLECTION CROZES-HERMITAGE

En 2024, l'appellation a créé sa propre boutique d'objets collector afin de porter les valeurs de partage et d'énergie propres à Crozes-Hermitage. Réservées aux professionnels et aux vigneron, les pièces arborant la griffe Crozes-Hermitage ont fière allure !

8



WINE & TRANSAT À LA TOUR DE MERCUROL

Créée à Lyon, la manifestation Wine & Transat, rituel de l'été, a été relocalisée dans les vignes de Crozes-Hermitage. Au programme : un bar à vin éphémère, une déco chill, une cuisine festive et un DJ set jusqu'à très tard dans la nuit. C'est le collectif « La nouvelle garde », qui réunit les jeunes de vigneron de l'appellation, qui est aux manettes.

ENGAGEMENTS

Les vignerons de Crozes-Hermitage ont toujours eu à cœur de forger des liens forts avec les chefs, les sommeliers, les cavistes et les consommateurs. Aussi, ils ne rechignent pas à prendre position sur des sujets qui touchent au vin ou au devenir de nos cultures gastronomiques. Début 2021, ils manifestaient ainsi leur solidarité à l'égard des restaurateurs confinés en invitant des grafeurs à investir les rideaux fermés de dix établissements à Paris et Lyon. En mai 2023, ils étaient à l'initiative de l'appel « Des lendemains qui chambrent », visant à renouer avec la pratique du chambrage des vins rouges afin de préserver l'expérience de la dégustation et par-delà la transmission du goût. En octobre 2025, nouvelle prise de position avec Génération Crozes-Hermitage, un événement-coup de poing pour casser les clichés sur les jeunes et le vin avec 1 500 consommateurs issus de la Gen Z, réunis à La Felicità, le grand food court parisien. Cette culture du partage est si ancrée que les vignerons de Crozes-Hermitage aiment aussi à faire découvrir leurs adresses préférées à travers le monde. Ainsi, on lira sur le site web de l'appellation des carnets de bord mettant en valeur les chefs ou les sommeliers qui ont croisé leurs routes à Paris, Londres, Bruxelles, Genève, Berlin, Stockholm, Amsterdam, Oslo, Copenhague...

FILIÈRE



G

VIGNOBLE

superficie

2 073 ha

production

83 064 hl

rouge
89 %

blanc
11 %

MARCHÉS

sorties de chai

75 422 hl

CHR, cavistes

64 %

grande
distribution
20 %

export
16 %

DOMAINE ALÉOFANE

+33 (0)4 75 07 00 82
natachachave@gmail.com

DOMAINE ET MAISON LES ALEXANDRINS

+33 (0)4 75 08 69 44
contact@lesalexandrins.com

AMADIEU PIERRE

+33 (0)4 90 65 84 08
contact@pierre-amadieu.com

DOMAINE VIGNOLE AMIRA

+33 (0)6 20 48 57 60
vignoleamira@gmail.com

DOMAINE BANC

+33 (0)7 86 21 79 95
dfa.banc@gmail.com

DOMAINE ARNOUX VINS

+33 (0)4 90 65 84 18
info@arnoux-vins.com

FRANCK BALTHAZAR SÉLECTIONS

+33 (0)6 20 05 41 79
balthazar.franck@akeonet.com

DOMAINE ÉTIENNE BECHERAS

+33 (0)6 70 55 44 51
etiennebecheras@orange.fr

DOMAINE BELLE

+33 (0)4 75 08 24 58
contact@domainebelle.com

DOMAINE BETTON

+33 (0)4 75 84 70 40
domainbetton@gmail.com

BIBOVINO

+33 (0)1 42 71 14 08
enfants-rouges@bibovino.fr

DOMAINES ALBERT BICHOT

+33 (0)3 80 24 37 37
bourgogne@albert-bichot.com

CAVE BLANC CHRISTOPHE

+33 (0)9 79 07 56 94
domaine.blanc@gmail.com

DOMAINE DE BONSERINE

+33 (0)4 74 56 14 27
contact@domainedebonserine.fr

DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT

+33 (0)9 53 14 73 86
contact@domaine-gjbbott.fr

DOMAINE BREYTON

+33 (0)4 75 84 74 98
contact@domaine-breyton.com

MAISON BROTTÉ

+33 (0)4 90 83 70 07
contact@brotte.com

BRUNEL PÈRE ET FILS

+33 (0)4 90 83 57 29
patrick.brunel@gardine.com

DOMAINE LES BRUYÈRES

+33 (0)4 75 84 74 14
contact@domainelesbruyeres.fr

CASTEL FRÈRES

+33(0)4 72 23 36 36
thomas.castet@vins-castel.wine

CAVE DE TAIN

33 (0)4 75 08 91 87
contact@cavedetain.com

FAMILLE CÉCILLON

+33 (0)6 71 47 17 63
cecillonvins@gmail.com

DOMAINE CHABOUD-CELLIER

+33 (0)4 75 40 31 63
contact@domainechaboudcellier.com

M.CHAPOUTIER

33 (0)4 75 08 28 65
caveau@chapoutier.com

DOMAINE DU CHASSÉLVIN

+33 (0)4 75 79 08 63
sceachomarat@wanadoo.fr

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE

33 (0)4 75 08 24 63
domaine@domainejlchave.fr

DOMAINE YANN CHAVE

+33 (0)4 75 07 42 11
contact@yannchave.com

CAVE CHEVALIER

+33 (0)4 75 07 32 81
contact@cave-chevalier.com

DOMAINE MARION CHIROUZE

+33 (0)6 82 02 69 37
domainemarionchirouze@gmail.com

J. BOUTIN

+33 (0)4 90 35 22 64
contact@j-boutin.com

DOMAINE RÉMI CHOMEL

33 (0)4 75 07 79 14
domainechomelremi@gmail.com

CLAIRMONT

+33 (0)4 75 84 61 91
contact@clairmont.fr

DOMAINE DU COLOMBIER

+33 (0)4 75 07 44 07
dom.ducolombier@gmail.com

VINS JEAN-LUC COLOMBO

+33 (0)4 75 84 17 10
colombo@vinscolombo.fr

DOMAINE DES COMBAT

+33 (0)9 61 60 69 21
contact@domaine-des-combat.fr

DOMAINE COMBIER

+33 (0)4 75 84 61 56
contact@domaine-combiere.fr

DOMAINE DU COULET

+33 (0)4 75 77 20 48
contact@domaineducoulet.com

DOMAINE COURBIS

+33(0)4 75 81 81 60
contact@domaine-courbis.fr

DOMAINE YVES CUILLERON

+33 (0)4 74 87 02 37
cave@cuilleron.com

DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

+33 (0)4 75 07 85 67
christophecurtat@orange.fr

RENÉ-JEAN DARD ET FRANÇOIS RIBO

+33 (0)4 75 07 40 00
f.ribo.fr@gmail.com

DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

+33 (0)4 75 84 81 64
domaine@edarnaud.com

CELLIER DES DAUPHINS

+33 (0)4 75 96 20 00
info@cellier-des-dauphins.com

DAUVERGNE RANVIER

+33 (0)4 48 24 00 41
contact@dauvergne-ranvier.com

MAISON DELAS FRÈRES

+33 (0)4 75 08 60 30
caveau@delas.com

DOMAINE DELHOME

+33 (0)6 15 29 75 48
contact@domaine-delhome.fr

VINS DENUZIÈRE

+33 (0)4 74 59 50 33
contact@jdenuziere.fr

CHÂTEAU LE DEVAY

+33 (0)4 27 57 17 33
chateauledevay@gmail.com

CAVE OLIVIER DUMAINE

+33 (0)4 75 07 21 50
cavedumaine@gmail.com

DOMAINE DUSEIGNEUR

+33 (0)4 90 02 08 17
info@domaineduseigneur.com

DOMAINE DES ENTREFAUX

+33 (0)4 75 07 33 38
entrefaux@hotmail.com

EQUIS – MAXIME GRILLOT

+33 (0)6 19 27 58 77
maximegrillot@wanadoo.fr

DOMAINE JEAN ESPRIT

+33 (0)6 79 72 01 49
contact@domaine-esprit.com

DOMAINE EYMIN-TICHOUX

+33 (0)6 23 49 41 42
contact@eymin-tichoux.fr

DOMAINE LAURENT FAYOLLE

+33 (0)4 75 03 33 74
contact@laurentfayolle.fr

JEAN-CLAUDE ET NICOLAS FAYOLLE

+33 (0)4 75 03 38 33
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

FERRATON PÈRE ET FILS

+33 (0)4 75 08 59 51
ferraton@ferraton.fr

DOMAINE FINOT

+33 (0)6 84 95 21 44
thomas@domaine-finot.com

FRIEDMANN

+33 (0)4 90 11 16 90
kathy.allain@friedmann.fr

MAISON GABRIEL MEFFRE

+33 (0)4 90 12 32 32
gabriel-meffre@meffre.com

DOMAINE PIERRE GAILLARD

+33 (0)4 74 87 13 10
vinsp.gaillard@wanadoo.fr

DOMAINE GRILLOT

+33 (0)4 75 84 67 52
contact@domainegrillot.com

FAMILLE CHERON

+33 (0)4 90 65 85 91
contact@famillecheron.com

DOMAINES DES GRANDES SERRES

+33 (0)4 90 83 72 22
samuel.montgermont@m-p.fr

GRANDS VINS SELECTION

+33 (0)4 74 66 57 24
fgiraud@grandsvinsselection.fr

E. GUIGAL

+33 (0)4 74 56 10 22
contact@guigal.com

GUYOT

+33 (0)4 78 48 70 54
contact@guyot-vins.com

DOMAINE LAURENT HABRARD

+33 (0)6 60 61 60 26
laurent@laurenthabnard.com

DOMAINE DES HAUTS CHASSIS

+33 (0)4 75 84 50 26
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

DOMAINE LES HAUTS DE MERCUROL

+33 (0)4 90 65 85 91
contact@famillecheron.com

PAUL JABOULET AINÉ

+33 (0)4 75 84 68 93
info@jaboulet.com

DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET

+33 (0)4 75 07 44 32
jabouletphilippeetvincent@wanadoo.fr

CAVES JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

+33 (0)6 88 75 81 45
contact@domainejacouton.fr

FAMILLE JAUME PASCAL ET RICHARD

+33 (0)4 75 27 61 01
vignoble@domainejaume.com

VIGNOBLE ALAIN JAUME

+33 (0)4 90 34 68 70
contact@alainjaume.com

MAISON LAURENT

+33 (0)6 15 55 19 70
maisonlaurent26@gmail.com

LAVAU

+33 (0)4 90 70 98 70
frederic@lavau.fr

LEMENICIER

+33 (0)4 75 81 00 57
lemenicier@wanadoo.fr

DOMAINE LES 4 VENTS

+33 (0)4 75 06 39 15
domaineles4vents@outlook.fr

DOMAINE DES LOUIS

juliendeveton@domainedeslouis.fr

DOMAINE LUYTON-FLEURY

+33 (0)4 75 06 11 96
domaine@luytonfleury.fr

DOMAINE GAYLORD MACHON

+33 (0)6 11 16 41 35
domainegaylordmachon@outlook.com

MARRENON

+33 (0)4 90 07 40 65
marrenon@marrenon.com

CAVE JEAN-CLAUDE MARSANNE ET FILS

+33 (0)4 75 08 86 26
cavemarsanne@aol.com

DOMAINE DES MARTINELLES

+33 (0)4 75 07 70 60
contact@martinelles-aloes.fr

DOMAINE MELODY

+33 (0)4 75 08 16 51
contact@domainemelody.fr

PHILIPPE MICHELAS

+33 (0)4 75 08 05 61
philippe.michelas@orange.fr

DOMAINE MICHELAS SAINT JEMMS

+33 (0)4 75 07 86 70
nlaronze@domainemichelas.com

DOMAINE SÉBASTIEN MICHELAS

contact@sebastien-michelas.fr

MOMMESSIN

+33 (0)4 74 69 09 80
information@mommessin.com

MOURIER VINS

+33 (0)4 74 87 04 07
michel@domainemourier.fr

DOMAINE MUCYN

+33 (0)4 75 03 34 52
contact@mucyn.com

DOMAINE DU MURINAI

+33 (0)4 75 07 34 76
domainedumurinai@orange.fr

NEWRHONE MILLESIMES

+33 (0)4 90 60 20 00
newrhone@newrhone.eu

RÉMY NODIN

+33 (0)4 75 40 35 90
contact@remy-nodin.fr

OGIER

+33 (0)4 90 39 32 41
acantineaux@ogier.fr

DOMAINE LE MAS DU PARADIS

+33 (0)6 77 06 20 03
commercial.lemasduparadis@gmail.com

VINCENT PARIS SÉLECTION

+33 (0)4 75 60 13 04
vinparis@wanadoo.fr

DOMAINE DU PAVILLON

+33 (0)4 75 07 99 12
le-domaine-du-pavillon@wanadoo.fr

FRÉDÉRIC PIERRO

+33 (0)6 10 33 08 56
fred.pierro@sfr.fr

JULIEN PILON

+33 (0)4 74 48 65 38
info@julienpilon.fr

DOMAINE ÉTIENNE POCHON

+33 (0)4 75 07 34 60
domainespochon@wanadoo.fr

DOMAINE MICHEL POINARD

+33 (0)4 90 65 85 91
contact@famillecheron.com

DOMAINE PRADELLE

+33 (0)4 75 07 31 00
domainepradelle@yahoo.fr

FAMILLE RAVOIRE

+33 (0)4 90 73 01 10
contact@ravoire-fils.com

DOMAINE DES REMIZIÈRES

+33 (0)4 75 07 44 28
contact@domaineremizieres.com

DOMAINE GILLES ROBIN

+33 (0)4 75 08 43 28
domaine@gillesrobin.com

LES VINS PIERRE ROUGON

+33 (0)4 90 12 11 11
contact@lesvinspierreroignon.fr

DOMAINE STÉPHANE ROUSSET

+33 (0)4 75 03 30 38
domainerousset@orange.fr

DOMAINE SAINT CLAIR

+33 (0)9 66 40 35 55
domainsaintclair@orange.fr

DOMAINE DE SAINT-COSME

+33 (0)4 90 65 80 80
contact@saintcosme.com

CAVE SAINT-DESIRAT

+33 (0)4 75 34 22 05
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr

DOMAINE DES 7 CHEMINS

+33 (0)4 75 84 75 55
domainebuffiere@hotmail.fr

LES VINS SKALLI

+33 (0)4 90 83 58 35
info@skalli.com

DOMAINE MARC SORREL

+33 (0)4 75 07 10 07
contact@domainemarcSORREL.fr

HERVÉ SOUHAUT

+33 (0)4 75 08 57 20
suhaut.herve@wanadoo.fr

MAISON JEAN-BAPTISTE SOUILLARD

+33 (0)6 21 86 54 60
jbs@maisonjbs.fr

TARDIEU-LAURENT

+33 (0)4 90 68 80 25
info@tardieu-laurent.com

TERRANEA

+33 (0)4 90 34 18 47
secretariat@vins-terranea.fr

LES TERRIENS

+33 (0)6 58 42 90 47
contact@les-terriens.fr

LAURENT THIVOLLE

+33 (0)4 75 07 73 82

DOMAINE VENDOME

+33 (0)6 87 23 18 68
contact@domaine-vendome.fr

DOMAINE LAURENT VEYRAT

+33 (0)6 08 71 12 79
earl.veyrat@gmail.com

PIERRE VIDAL

+33 (0)6 88 88 07 58
contact@pierrevidal.com

VIDAL-FLEURY

+33 (0)4 74 56 10 18
contact@vidal-fleury.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE

+33 (0)4 66 37 49 50
contact@vignoblescompagnie.com

PIERRE JEAN VILLA

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@pierre-jean-villa.com

FRANÇOIS VILLARD

+33 (0)4 74 56 83 60
vinsvillard@wanadoo.fr

LE VIEUX MURIER

+33 (0)6 38 41 95 52
contact-vins@vieuxmurier.fr

DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

+33 (0)4 75 07 33 35
la-ville-rouge@wanadoo.fr

LE VIN DE FFOLO

+33 (0)6 78 09 22 75
florence.ff26@gmail.com

LES VINS DE VIENNE

+33 (0)4 74 85 04 52
contact@lesvinsdevienne.fr

DOMAINE DU CHÊNE VERT

+33 (0)6 29 54 16 07
domchenevert@gmail.com

VINDIOU

+33 (0)6 78 41 37 68
vindiousarl@outlook.fr

CROZES HERMITAGE

SECTION INTERPROFESSIONNELLE
DE L'APPELLATION CROZES-HERMITAGE
www.crozes-hermitage-vin.fr

PRESSE
AGENCE CLAIR DE LUNE

Amélie Bluma
+33 (0)4 72 07 31 94
amelie.bluma@clairdelune.fr

Paola Pano
+33 (0)4 69 67 46 75
paola.pano@clairdelune.fr

Hélène Basso
+33 (0)4 81 13 15 22
helene.basso@clairdelune.fr

www.clairdelune.fr

