

# CROZES-HERMITAGE BLANC LES HAUTS D'EOLE 2022

*Mis en bouteille à la propriété*



## **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## **Cépage :**

67% Marsanne ; 33% Roussanne

## **Terroir :**

Alluvions fluvio-glaciaires dans la partie sud et présence des zones de plaquages de loess

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Sélection de parcelles implantées dans des terroirs très qualitatifs, en majorité de vieilles vignes (45 ans en moyenne). Chaque origine (unité de terroir homogène) est vinifiée à part : pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai et protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Sélection des jus par dégustation. Débourageage au froid de 24h. Lancement de la fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C puis entonnage. Pas de fermentation malolactique. Bâtonnage régulier en fût.

## **Elevage :**

En fûts de 400L de 1 à 5 vins sur lies fines environ 8 mois

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** joli jaune pâle aux reflets verts

**Arômes** frais de fruits blancs et d'agrumes.

**En bouche :** tonique avec des notes de pêche de vigne, de fleurs blanches ainsi que des arômes de vanille et de noisettes grillées dues à l'élevage. La finale est longue et portée par une belle tension.

## **Harmonie mets-vins :**

Parfait avec des crevettes grises, un tourteau, des praires ou une lotte aux agrumes. Se marie également avec des fromages frais comme le chaource et le St Marcellin.

## **Température de service :**

10 - 12°C