

CROZES-HERMITAGE BLANC VIN BIOLOGIQUE 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône au sud. Quelques plaquages de loess.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vinification des raisins biologiques entièrement séparée. Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Sélection des jus par dégustations régulières. Débourageage au froid de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en fûts à 18-20°C. Fermentation malolactique sous bois puis élevage sur lies.

Elevage :

En fûts de 400L de 1 vin (31 %), 4 vins (31 %) et 6 vins (38 %) sur lies fines pendant 5 mois. Bâtonnage au tout début de l'élevage.

Notes de dégustation :

Robe : jaune jasmin aux reflets très verts

Arômes : pêche de vignes, fleurs blanches associées à des notes légèrement briochées

En bouche : fruits blancs, fruits secs. Finale longue et tendue supportée par la fraîcheur du millésime et la minéralité.

Harmonie mets-vins :

À boire jeune sur des poissons en sauce, des viandes blanches ou des fromages affinés

Température de service :

10 - 12°C