



CAVE DE TAIN

Cave de Tain, NOBLES RIVES, AOC Crozes-Hermitage, Blanc, 2024

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France



TERROIR

Granitique au nord du cru, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône dans la partie sud. Quelques plaquages de loess (dépôts éoliens) par endroits.

VINIFICATION

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 pour obtenir le meilleur des raisins lors du pressurage. Débourageage au froid de 24 h à 48 h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20 °C pour permettre toute l'expression aromatique du raisin et du terroir. FML pour 30 % de la cuvée.

ÉLEVAGE

En cuve sur lies fines entre 3 et 8 mois. Bâtonnage au tout début de l'élevage.

CÉPAGES

Marsanne 95%, Roussanne 5%

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

"Robe jaune jasmin avec des reflets verts

Le nez est très intense, sur les fruits blancs, la poire, la pêche. A l'aération, le nez s'ouvre sur des notes florales (le tilleul, l'acacia).

La bouche présente un superbe équilibre. Elle est fraîche avec un gras délicat. La finale est marquée par une minéralité, typique des terroirs du nord de l'appellation."

