



Wine Spectator 94/100 February 2017

WINE ENTHUSIAST THE WORLD IN YOUR GLASS 92/100 Sept. 2017

JEB DUNNUCK 93/100 - Janv. 2018



Joe Czerwinski, 90/100, Dec. 2017

Au Cœur des Siècles 2015

HERMITAGE Blanc

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique

Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

Cépage

Marsanne

Terroir

Terrasses alluvionnaires, avec loess

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne, ensoleillement maximum

Vinification

Sélection d'une très ancienne parcelle (env. 80 ans), un patrimoine exceptionnel de la Cave de Tain. Les raisins sont cueillis à la main, puis doucement pressés à leur arrivée au chai. Sélection des jus, débouillage au froid, avant le démarrage de la fermentation en cuve, à basse température

Élevage

Entonnage durant la fermentation, majoritairement en fûts de 400L, pour un élevage sur lies fines pendant 6 mois, avec bâtonnage régulier.

Robe : Pâle aux reflets verts

Arômes : notes de noisette grillée et de pierre à fusil, s'ouvrant sur l'abricot et la menthe.

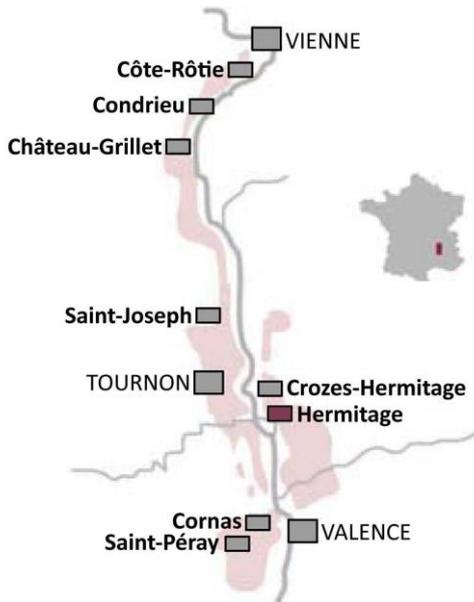
La bouche est riche et ample, avec de la fraîcheur : les fleurs blanches se mêlent à la noisette. Finale fraîche et saline.

Vin de très grande garde, à faire vieillir pour qu'il exprime tout son potentiel en complexité et harmonie.

Foie gras, volaille aux truffes, homard, poissons en sauce relevée

Température de service

12 – 14°C



Note des Œnologues

Harmonie mets-vins



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HEB15 Au Cœur des Siècles.doc

