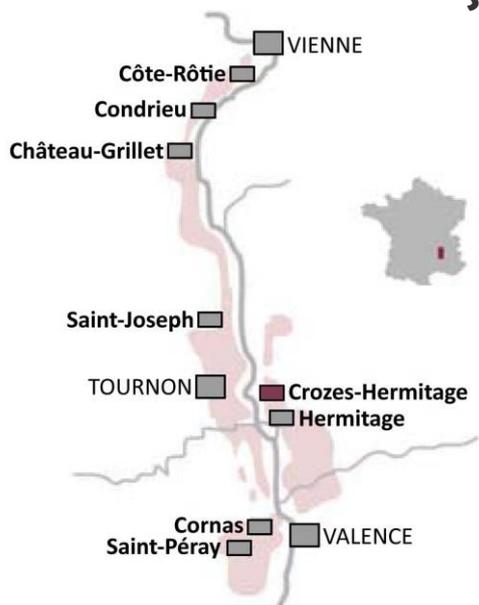




# Les Hauts d'Eole 2018

## CROZES-HERMITAGE Blanc

Mis en bouteille à la propriété



### Situation géographique

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

### Cépage

75% Marsanne et 25% Roussanne

### Terroir

Argilo-calcaire et loess principalement

### 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 traitée à part : pressurage doux dès l'arrivée au chai puis sélection des meilleurs jus. Débourageage au froid ; lancement de la fermentation alcoolique en cuve puis entonnage. Fermentation malolactique pour 60% de la cuvée.

### Élevage

En fûts de 400L de 1 à 5 vins sur lies fines avec bâtonnage régulier, pendant 8 mois environ. L'assemblage définitif des différentes origines (terroirs) est réalisé avant la mise en bouteille.

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

**Arômes** : expressifs sur les fruits à chair blanche, la pêche de vignes, les fleurs blanches et la noisette fraîche

### Note des Œnologues

**La bouche** est équilibrée avec de la rondeur et de la fraîcheur. On retrouve des notes d'abricot, de zest d'agrumes ainsi que des arômes de vanille et de noisettes dû à l'élevage. La finale est longue et portée par une belle fraîcheur

### 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 Saint Marcellin.

### Température de service

10 – 12°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France  
[cavedetain.com](http://cavedetain.com) - [facebook.com/cavedetain](https://facebook.com/cavedetain)

CHB18 Les Hauts d'Eole.doc

