

# CROZES-HERMITAGE BLANC LES HAUTS D'EOLE 2018

*Mis en bouteille à la propriété*

## **JEB DUNNUCK**

Dec. 2019 – **94/100**



### **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

### **Cépage :**

70% Marsanne ; 30% 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. 70% de fermentation malolactique. Bâtonnage régulier en fût.

### **Élevage :**

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

### **Notes de dégustation :**

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

**Arômes** expressifs sur les fruits jaunes (abricot, nectarine), la pêche de vigne, la fleur d'acacia.

**En bouche :** des notes d'abricot, des arômes de vanille et de noisette grillées dues à l'élevage ; sur la maturité avec de la rondeur. 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 St Marcellin.

### **Température de service :**

10 - 12°C