

CROZES-HERMITAGE BLANC

NOBLES RIVES 2018

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 :

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. Débourage au froid de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C pour permettre toute l'expression aromatique du raisin et du terroir.

Élevage :

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

Notes de dégustation :

Robe : Jaune très pâle aux reflets verts.

Arômes frais sur le zest d'agrumes, la poire et les fleurs blanches.

En bouche : On retrouve les notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et les fruits à chair blanche. La finale est longue et fraîche.

Harmonie mets-vins :

À boire jeune sur des fruits de mer, des poissons blancs ou des fromages affinés

Température de service :

10 - 12°C