

CROZES-HERMITAGE BLANC SANS SULFITES AJOUTES EXPLORATION 2019

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. Pas d'ajout de SO₂. Sélection des jus par dégustations régulières. Débourage au froid poussé avant fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur et révéler la finesse aromatique. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage :

En cuve sur lies fines pendant 5 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle aux reflets verts.

Arômes expressifs de zest d'agrumes, de fruits jaunes (abricot) et blancs (poire) et de fleurs blanches.

En bouche : des notes de fruits jaunes mûrs. De la rondeur et du gras en fin de bouche, relevés par une belle amertume qui apporte fraîcheur et finesse.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou avec des fruits de mer, poissons blancs en sauce ou des volailles. A apprécier dans la jeunesse de ses arômes.

Température de service :

10 - 12°C