



HERMITAGE BLANC NOBLES RIVES 2017

Mis en bouteille à la propriété



Joe Czerwinski
Dec. 2018 - **92/100**



Nov. 2018 - **16/20**

John Livingstone reports (UK)
Dec. 2018 *****(*)**

JEB DUNNUCK

Janv. 2019 - **92/100**



16/20



Josh Reynolds
Mai 2020 - **92/100**



Coup de cœur +
2 étoiles **

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne (95%) et Roussanne (5%)

Terroir :

Sols granitiques et alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage doux des raisins à leur arrivée aux chais. Sélection des jus afin d'exprimer le meilleur du raisin et protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Débourageage au froid, puis entonnage partiel en fûts pendant la fermentation alcoolique afin de préserver la fraîcheur tout en favorisant une riche expression aromatique.

Elevage :

En fûts neufs pour 30 % du volume, le reste en fûts de 1, 2 et 3 vins, sur lies fines pendant 8 mois environ avec bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle aux légers reflets verts.

Arômes d'acacia, de tilleul et de zestes de citron.

En bouche : attaque fraîche et saline aux notes de pamplemousse et de citron. L'élevage sous bois apporte des notes de vanille et de noisettes grillées.

Harmonie mets-vins :

Vin de très grande garde, à faire vieillir pour qu'il atteigne son apogée ou à servir jeune sur un foie gras, une volaille aux truffes, un homard ou sur des poissons en sauce relevée.

Température de service :

12 - 14°C

