



HERMITAGE BLANC AU CŒUR DES SIÈCLES 2017



Joe Czerwinski
Dec. 2018 – **93/100**



Nov. 2018 – **16,5/20**

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



Nov. 2020 – **94/100**



17/20

Mis en bouteille à la propriété



Josh Reynolds
Mai 2020 – **93/100**

Le Point

Fev 2021 Olivier Bompas – **17/20**



2021
92/100

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne (92%) , Roussanne (8%)

Terroir :

Terrasses alluvionnaires avec plaquages de loess

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection d'une très ancienne parcelle (env. 80 ans), un patrimoine exceptionnel de la Cave de Tain. Les raisins sont cueillis à la main, puis doucement pressés à leur arrivée au chai. Sélection des jus avec protection contre l'oxydation. Débourage au froid de 24h à 48h. Démarrage de la fermentation en cuve thermorégulée autour de 18°- 20° puis entonnage en fûts pour la suite de la fermentation. Fermentation malolactique sous bois pour 40% du volume.

Elevage :

En fûts de 400L (45% neufs, 35% de 1 vin, 20% de 2 vins) pour un élevage sur lies fines pendant 8 mois, avec bâtonnage régulier.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune légèrement dorée, brillante et limpide

Arômes frais et élégants de fruits à chair jaune, d'agrumes, de fleurs blanches et de pierre à fusil.

En bouche : elle est charnue mais garde une belle fraîcheur, caractéristique du millésime 2017. Les notes d'abricot et de pêche sont relayées par une finale d'amande grillée et une pointe mentholée. Un vin équilibré de belle garde.

Harmonie mets-vins :

Vin de très grande garde, à faire vieillir pour laisser s'exprimer la complexité et l'harmonie de ses arômes ou à servir dès maintenant sur un foie gras, une volaille aux truffes, un homard ou des poissons en sauce relevée.

Température de service :

12 - 14°C

