

HERMITAGE BLANC NOBLES RIVES 2021

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Fev 2022 - **90+ / 100**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne

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 de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C et pour une partie en fût avec un entonnage en cours de fermentation. Fermentation malolactique sous bois pour 90% du volume.

Elevage :

Pour partie en cuve inox et le reste en fûts de 400L (25% neufs, 25% de 1 vin et 25% de 2 vins) sur lies fines pendant 8 mois. Bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation :

Robe : jaune doré

Arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches

En bouche : belle maturité du millésime 2021 avec une attaque ronde et onctueuse. L'élevage sous bois complète les arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes par des notes de vanille et de noisette grillée.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

12 - 14°C