

CROZES-HERMITAGE BLANC EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2021

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

96% Marsanne ; 4% Roussanne

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 pour obtenir le meilleur des raisins lors du pressurage. Débourage au froid de 24 h à 48 h. 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. Bâtonnage au tout début de l'élevage.

Notes de dégustation :

Robe : jaune très pâle avec des reflets verts

Arômes : le nez est élégant et sur la minéralité. A l'aération, le nez s'ouvre sur les fruits exotiques, l'acacia.

En bouche : belle amplitude. Elle est persistante avec des beaux amers et des notes de fruits blancs.

Harmonie mets-vins :

A boire jeune sur un caviar d'aubergines, des ravioles de langoustines, une raie au beurre noisette ou sur un Picodon.

Température de service :

10 - 12°C