



# HERMITAGE BLANC NOBLES RIVES 2022

Mis en bouteille à la propriété

**JEB DUNNUCK**

Sept 2023 – **93/100**

**JAMES SUCKLING.COM**

Avril 2024 – **92/100**



Oct 2023 – **17,5/20**

## **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## **Cépage :**

95% Marsanne et 5% Roussanne

## **Terroir :**

Sols granitiques et alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses.

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Vendange manuelle. Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Sélection des jus afin d'exprimer le meilleur du raisin. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Débourage au froid de 24 h à 48 h.

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 100 % du volume.

## **Elevage :**

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

Bâtonnages réguliers.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** jaune doré soutenue

**Arômes :** fleurs blanches (aubépines), d'abricot et de pêche de vignes

**En bouche :** belle fraîcheur du millésime 2021 avec une attaque onctueuse. L'élevage sous bois donne du relief au vin par une allonge surprenante.

## **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, une amonière de noix de Saint-Jacques, mais aussi une blanquette de veau à la vanille, un brie ou un Brillat Savarin aux truffes.

## **Température de service :**

12 - 14°C

