



HERMITAGE BLANC AU CŒUR DES SIÈCLES 2019

Mis en bouteille à la propriété

Decanter
96/100 Matt Walls
Dec 2020



1 étoile *


Wine Advocate
Joe Czerwinski
Janv. 2022 93/100



96/100

JEB DUNNUCK
Fev. 2022 95+/100

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne

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. Déboubage 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. 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

