

# CROZES HERMITAGE BLANC

## 2021

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental..

AGRICULTURE HVE 3

Cépage : 85% Marsanne – 15% Roussanne

Age des vignes : 60 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles, Vinification traditionnelles

Elevage : 100% Cuve inox

Description du vin : A l'oeil : un beau jaune lumineux et d'une belle transparence.

Au nez : Fruité et floral avec des notes de pêche, abricot, zest d'orange, Miel et un côté vanillée.

En bouche : Gourmande , on retrouve un bel équilibre entre acidité et rondeur. Attaque fruité et une finale de bouche sur les épices douces et des notes d'Amandes.

Degré Alcoolique : 13°

Ce sert à 10-12 °

Garde : 5 à 6 ans

Accord mets & vin : Fruits de Mer, Poule au pot, Asperges à la crème, Brochettes de Saint Jacques

