

CROZES HERMITAGE BLANC
Marsanne Vieilles Vignes
2021

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental.

AGRICULTURE HVE 3

Cépage : 100 % Marsanne

Age des vignes : 80 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles , Vinification Traditionnel

Elevage : 100% futs de chêne

Description du vin : A l'oeil : Jaune OR brillant.

Au nez : nez intense et complexe sur des notes fruités d'Abricot, ananas et mirabelle. Notes florales de Jasmin et genêt, sur un fond miellées et anisées.

En bouche : Attaque puissante, arômes fruités et amandes amères.

Tout cela tient le vin et lui offre une belle longueur et la capacité à terminer avec élégance.

Un vin traçant, salin et élégant.

Degré Alcoolique : 13,5°

Se sert à 12°

Garde : 7 - 8 ans

Accord mets & vin : Poissons de roche, Veau marengo, Curry de veau, Risotto aux champignons.