

CROZES HERMITAGE BLANC
MILSENCE
100% Marsanne
2021

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental...
Agriculture HVE 3

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental...

Cépage : 100 % Marsanne

Age des vignes : 80 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles , Vinification Traditionnel

Elevage : 100% cuve inox

Description du vin : A l'oeil : un vin limpide et brillant, jaune paille.

Au nez : Fruité et floral avec des notes de pomme, pêche blanche, mélisse et fleurs blanches comme l'acacia.

En bouche : aromatique, fraîcheur, minéralité

Degré Alcoolique : 13°

Accord mets & vin : Assiette de charcuterie, Huitres, Poissons de roche, Asperges à la crème

Se sert entre 10 – 12°

Garde : 2 à 4 ans (A boire dans la jeunesse)

