

CROZES HERMITAGE BLANC
Marsanne Vieilles Vignes
2017

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

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

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 : un vin cristallin et brillant.

Au nez : un beau mélange d'anis, de menthol et de pain grillé.

En bouche : on commence avec des arômes d'amande fraîche et de fenouil, qui se prolongent par une structure légèrement tannique de l'élevage et une minéralité qui révèle le sous-sol. Cela se traduit par des arômes de torréfaction et de jolis petits amers.

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 : 13,8°

Se sert à 10 – 12°

Garde : 7 - 8 ans

Accord mets & vin : Poissons de roche, Veau marengo , Curry de veau