

# CROZES HERMITAGE BLANC

*2017*

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

Climat : EXPOSITION OUEST - SUD OUEST Semi continental..

Cépage : 85% Marsanne – 15% Roussanne

Age des vignes : 50 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles, Vinification traditionnelles

Elevage : Cuve inox et Futs de chêne

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

Au nez : délicat aux parfums d'acacias et de peau d'orange.

En bouche : d'emblée ample et juteux, on découvre d'abord de séduisantes parfums de fruit jaune à noyau. Puis vient l'agrume confit. Le tout finement souligné par des notes de pierre à feu.

En final une bouche ample et dynamique, pour une belle persistance.

En somme, un vin suave, enrobant et minéral

Degré Alcoolique : 13,8 °

Ce sert à 10-12 °

Garde : 5 ans

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