Fiche Technique

Appellation : Hermitage

Millésime : 2019

Origine de production : commune de Tain l'Hermitage (lieu-dit les Peleas)

Cépage : 60% Marsanne et 40% Roussanne **Rendement** : 30 hl/ha

Terroir : sol calcaire sablo caillouteux perméable

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle.

Vinification : fermentation à basse température (16°) en totalité en fûts de chêne dont 75% de fûts neufs et 25% de fûts d'1 an.

Elevage : sur lies fines avec fermentation malolactique en fûts, mise en bouteilles après 20 mois d'élevage.

Label : Vins issues de l'agriculture Biologique certifié ECOCERT.

DOMAINE BELLE
510, Rue de la Croix - 26600 Larnage - France
Tél. 04 75 08 24 58 - Mob. 06 74 68 20 43
Mail : contact@domainebelle.com
Site : www.domainebelle.com