

CROZES HERMITAGE BLANC

Marsanne/Roussane

2018

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

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

Cépage : 85 % Marsanne – 15% Roussane

Age des vignes : 60 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles , Vinification Traditionnel

Élevage : Cuve Inox et fûts de chêne

Description du vin : A l'oeil : un doux jaune citron et brillant.

Au nez : arômes de fleurs d'acacias et notes d'agrumes.

En bouche : Bonne ampleur, avec de généreuses notes d'amandes, une part de fleurs de sureau et un côté miellé agréable. Le tout est complété par des nuances de fruits jaunes à noyaux et donne un vin équilibré.

Degré Alcoolique : 13,8°

Se sert à 10 – 12°

Garde : 7 - 8 ans

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