

CROZES HERMITAGE BLANC
Marsanne Vieilles Vignes
2018

Type de sols : Loess (limoneux, sable calcaire)

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

Cépage : 100 % Marsanne

Age des vignes : 100 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles , Vinification Traditionnel

Élevage : 100 % fûts de chêne

Description du vin : A l'œil : un jaune citron cristallin et brillant.

Au nez : un doux parfum d'anis sublimé d'un léger boisé

En bouche : L'attaque est douce, ce vin gras révèle une certaine fraîcheur, avec des arômes de fleurs de sureau et d'amandes fraîches. Il exprime une belle ampleur et se distingue par sa persistance en bouche.

Degré Alcoolique : 13,8°

Se sert à 10 – 12°

Garde : 7 - 8 ans

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