

# CROZES-HERMITAGE BLANC

## EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2023

*Mis en bouteille à la propriété*



### Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

### Cépage :

86% Marsanne, 14 % Roussanne

### Terroir :

Sol calcaire, limono-argileux sur Chanos Curson « Pierrelle » majoritairement, et une petite partie sur Veunes de vieilles terrasses au sol décarbonaté argileux.

### Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

### Vinification :

Vinification des raisins biologiques entièrement séparée. Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Sélection des jus par dégustations régulières. Débourageage au froid de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en fûts à 18-20°C. Fermentation malolactique faite pour la partie en fût puis élevage sur lies.

### Élevage :

20 % en fûts de 400L (de 2 vins (27 %), 5 vins (28 %) et 7 vins (45 %) sur lies fines pendant 5 à 10 mois).  
80 % en cuve inox sur lies fines pendant 5 à 10 mois.  
Bâtonnage au tout début de l'élevage.

### Notes de dégustation :

**Robe :** jaune clair aux reflets verts

**Arômes :** sur les agrumes, les fleurs blanches associées à des notes légèrement beurrées.

**Bouche** dominée par les fruits blancs (pêche, poire). La finale longue et dynamique est soutenue par des notes minérales.

Très belle fraîcheur pour ce millésime 2023

### Harmonie mets-vins :

À boire jeune sur des poissons en sauce, des viandes blanches ou des fromages affinés

### Température de service :

10 - 12°C