

# CROZES-HERMITAGE BLANC NOBLES RIVES 2023

*Mis en bouteille à la propriété*



## **Situation géographique :**

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## **Cépage :**

95% Marsanne, 5% Roussanne

## **Terroir :**

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône au sud. Quelques plaquages de loess.

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

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. Débourage au froid de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C pour permettre toute l'expression aromatique du raisin et du terroir. Fermentation malolactique pour 30% de la cuvée.

## **Elevage :**

En cuve sur lies fines entre 3 et 8 mois avec bâtonnage au début de l'élevage.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** jaune jasmin aux reflets verts.

**Arômes** très intenses sur les fruits blancs, la poire, la pêche. A l'aération, on retrouve des notes florales (tilleul, acacia).

**En bouche :** superbe équilibre ; fraîche avec un gras délicat. La finale est marquée par une minéralité typique des terroirs du nord de l'appellation.

## **Harmonie mets-vins :**

A boire jeune sur un caviar d'aubergines, des ravioles de langoustines, une raie au beurre noisette ou sur un Picodon.

## **Température de service :**

10 - 12°C