

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