



HERMITAGE BLANC NOBLES RIVES 2022

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Sols granitiques et alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage doux des raisins à leur arrivée aux chais. Sélection des jus afin d'exprimer le meilleur du raisin et protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Débourageage au froid de 24h à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C et pour une partie en fût avec un entonnage en cours de fermentation. Fermentation malolactique sous bois pour 100% du volume.

Elevage :

En fûts de 400L (neufs pour 1/3 ; de 3 vins pour 1/3 et de 5 vins pour 1/3) sur lies fines pendant 10 mois. Bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation :

Robe : jaune doré soutenue

Arômes : nez dominé par des notes de fleurs blanches (aubépines), d'abricot et de pêche des vignes.

En bouche : belle maturité du millésime 2022 avec une attaque riche et persistante. L'élevage sous bois donne du relief au vin avec des notes de miel et de pain grillé.

Harmonie mets-vins :

Vin de très grande garde à faire vieillir pour laisser s'exprimer la complexité et l'harmonie ou le servir dès maintenant sur foie gras, une aumônière de noix de Saint Jacques, une blanquette de veau à la vanille, un brie ou un Brillat Savarin aux truffes.

Température de service :

12 - 14°C

