

CROZES HERMITAGE BLANC



AOP Crozes Hermitage

Vendanges manuelles

100% Marsanne

Terroir : Chassis, l'un des meilleurs lieux-dits de l'appellation

Fermentation par levures indigènes

Vinification et élevage en cuve béton pendant 12 mois

Production 1,000 bouteilles/an

Vin blanc d'une grande minéralité, vinifié et élevé exclusivement en cuve pour préserver le caractère citronné et désaltérant de ce grand cépage.

Dans la jeunesse, ses arômes de citron et de fenouil accompagneront avec classe les tartares de st Jacques et les poissons à chair délicate tels que la dorade ou le st Pierre.

Après deux années de garde, des notes plus beurrées et salines pourront vous surprendre sur un tajine aux citrons confits.