

AOP CROZES-HERMITAGE L'Essentiel



Cépages : 50% Marsanne et 50% Roussanne vinifiées ensemble.

Appellation : AOP Crozes-Hermitage

Couleur : Blanc

Description : Terroir de diluvium alpin avec une dominante d'argile brun et de sables grossiers.

Vinification : Pressurage des raisins non égrappés dès l'arrivée en cave. Mise au froid du moût à 4°C pour débourber puis soutirage après 24 heures de froid. Fermentation en cuve inox et élevage en cuve pour une mise en bouteille en mars.

Dégustation : Robe or à reflets vert et cuivre.

Bouche pêche jaune, brugnion, rose et violette, réglisse, fruits exotiques, chaleureuse avec une pointe de fraîcheur.

Température de service : 12°C à 14° C.

Mets : Apéritif, poisson en sauce blanche, picodon de la Drôme.

Garde : 2 à 4 ans.