

CROZES-HERMITAGE BLANC

Les Charmeuses

Charmeuse roussanne , charmeuse Marsanne, charmeuse Hélène, charmeuses les trois filles Mucyn. Jean-Pierre rend hommage dans cette cuvée à toutes les femmes de sa vie !
En savourant ce Crozes-Hermitage blanc nul doute que vous serez vous aussi charmé(e)...

Millésime : 2017

Cépages : 60% Marsanne-40% Roussanne

Viticulture

Age moyen des vignes : 30 ans

Terroir : Nord de l'appellation Crozes-Hermitage, constitué de limon sablo argileux sur lœss

Altitude : 155m

Climat : Océanique et continental

Densité plantation : 7000 pieds/ha

Rendement : 45Hl/ha (5850kg/ha)

Conduite des vignes : Conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, vigne sur palissage haut. Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité
Labourage régulier

Vendange

Manuelle

Première semaine septembre

Vinification

Pressurage pneumatique, débourbage léger par gravité durant 48 heures

Fermentation alcoolique : 20% en barriques à 16°C - 80% cuve

Batonnage régulier

Elevage sur lies pendant 9 mois en barriques et en cuves

Présentation

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

Dégustation

Couleur jaune or pâle avec un léger reflet vert.

Arômes de fleurs blanches, gentiane, abricot, fruits confits avec des notes grillées

L'expression en bouche est puissante, charpenté avec beaucoup de gras. Bien équilibré avec une belle longueur en bouche.

Agréable à boire dès maintenant il peut se conserver quelques années.

Température idéale de dégustation : 10°C

Accords mets-vins : Poisson d'eau douce en sauce (sandre à l'aneth, brochet au beurre blanc, truite aux amandes) Coquille Saint-Jacques



Analyses

Alcool : 13.20%

Sucres résiduels : <2g/litre

pH : 3.38

Acidité Totale : 3.55g/litre

Récompenses

15.5/20

Revue des Vins de France

