

# 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 : 2022**

**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 agriculture biologique (3<sup>eme</sup> année de conversion), vigne sur palissage haut. Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleure maturité  
Labourage régulier

### **Vendange**

Manuelle

Première semaine septembre

### **Vinification**

Pressurage pneumatique, débouillage 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** : 13.27%

**Sucres résiduels** : <2g/litre

**pH** : 3.53

**Acidité Totale** : 2.56g/litre



Domaine **MUCYN** 27 Quartier des Iles 26600 Gervans — FRANCE

[www.mucyn.com](http://www.mucyn.com) Tél : 04 75 03 34 52 Mobile : 06 99 27 02 19 [contact@mucyn.com](mailto:contact@mucyn.com)