

Crozes-Hermitage

Blanc 2015



| | |
|---------------------------------|---|
| Domaine : | Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme – Vallée du Rhône Nord - France) |
| Appellation : | Crozes-Hermitage |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2015 |
| Date des vendanges : | Le 3 Septembre 2015 |
| Cépage : | 100 % Marsanne |
| Degré : | 13° |
| Terroir : | Alluvions glaciaires constitués de galets roulés (sur la commune de pont de l'Isère) ou sol de loess sur sables granitiques (sur la commune de Crozes-Hermitage) |
| Âge des vignes : | Moins de 25 ans pour les vignes de Pont de l'Isère et plus de 50 ans pour celles de Crozes-Hermitage |
| Culture : | Sols travaillés, vendanges manuelles |
| Vinification / Élevage : | Extraction douce des jus (presseur pneumatique), fermentation et élevage en barriques (durée 12 mois) |
| Dégustation : | <p>Couleur : Robe jaune pâle aux reflets argentés</p> <p>Nez : Fin et délicat. Arômes d'amande et de fleur blanche</p> <p>Bouche : Ample et élégante, la bouche révèle une matière équilibrée et riche. La finale est fraîche et l'ensemble d'une grande pureté.</p> <p>Accord : La structure de ce vin se révélera parfaitement au côté de cuisines fraîches et colorées : Cœur de laitue, croustillant de chèvre et raisins frais ; Sot L'y laisse de volaille sautés / laqués et carottes glacées ; Vol au vent « léger » de ris de veau et chanterelles</p> |
| Potentiel de garde : | de 1 à 5 ans |