

HERMITAGE BLANC 2014



AOP Hermitage

100% Marsanne

Vendanges manuelles

Terroir : Arène granitique

Fermentation par levures indigènes

Elevage sur lies en demi-muid de 1 vin de 14 mois

Production 1000 bouteilles/an

Sur la fameuse colline de l'Hermitage, nous dégustons ce qui se fait de mieux pour vous livrer notre vision de l'Hermitage blanc.

Les raisins sont sélectionnés pour que leur pleine maturité préserve de l'acidité et que cet équilibre soit retranscrit dans la bouteille. La vinification et l'élevage sont réalisés en demi-muid, un unique demi-muid qui mobilise la totalité de notre savoir-faire.

A la dégustation, le nez éclate dès l'ouverture sur des notes d'abricot confit et de jasmin. La bouche est plus nuancée entre maturité et sapidité.

Cette bouteille majestueuse appelle de grands plats tels que le homard ou un fromage de vache affiné à cœur. Et pourquoi pas sur une véritable bouillabaisse faite maison ?