

CROZES HERMITAGE - 2014

BLANC

J'aime les blancs du vignoble bourguignon et je cherche cette signature dans mes blancs de Crozes-Hermitage. Le duo Marsanne (à 70%) et Rousanne (à 30%) des vignes me permet de jouer, selon l'équilibre du millésime, autour de la complémentarité de ces deux cépages pour en extraire un vin qui se structure entre fraîcheur et élégance du fruit.



VINIFICATION

Nous recherchons des vins blancs élégants, parfumés pour cela nous pratiquons un effeuillage au niveau des grappes pour qu'elles profitent d'un maximum d'ensoleillement, ensuite nous effectuons une vendange en vert afin de maîtriser les rendements et d'autre part nous vendangeons assez tard.

La vendange est sulfitée légèrement, car nous n'employons aucune levure industrielle et nous laissons agir les levures pour extraire des arômes variétaux et avoir plus de gras. Nous élevons notre vin blanc en cuve à 100% afin que nos deux cépages s'expriment le mieux.

DÉGUSTATION

Le Crozes Hermitage blanc 2015 se caractérise par des notes complexes et puissantes où domine l'amande et les fruits à noyau, la bouche est structurée, grasse et ample.

ACCORDS

Servir de 10 à 12° en apéritif, avec du poisson d'eau douce il agrémente superbement les sauces.