

CROZES HERMITAGE - 2016

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 Roussanne (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

Après un pressage mesuré, les moûts ne seront pas levurés, j'utiliserai les levures naturelles du raisin.

La vinification se fera en cuve où les températures n'excéderont pas les 18°C pour ne pas extraire trop de gras et rester sur un juste équilibre, balancé par une acidité préservée.

Ce vin ne connaîtra pas le bois, il sera élevé en cuve pendant 6 mois avant d'être mis en bouteille, pour préserver sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

Couleur : robe jaune soutenue aux reflets verts.

Nez : expressif et agréable, il s'ouvre sur une belle palette d'arômes tels que la pêche et des fleurs blanches.

Bouche : l'attaque au palais est fraîche et évolue sur une belle rondeur. La sensation de fruits blancs bien mûre est très intense en bouche. La finale offre une fine amertume qui vient prolonger la longueur en bouche.

ACCORDS

Crème d'asperges et saint jacques poêlées. Médaillon de veau rôti et quelques girolles au beurre.

VIEILLISSEMENT

Ce vin est prêt à être dégusté dès aujourd'hui mais possède un potentiel de garde de 0 à 5 ans.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.