



Hermitage

2013

"Robe brillante, jaune or pâle. Nez frais et séduisant de fleurs blanches et poire. Bouche fraîche, intense et aromatique. Belle structure harmonieuse tout en finesse. Finale persistante. (Oct. 2015)."



Millésime

Après un printemps pluvieux et froid, la floraison a été tardive et longue. Puis l'été chaud suivi d'orages réguliers en septembre ont relancé les maturités sans toutefois combler le retard totalement. Les vendanges, qui ont débuté le 20 septembre, comptent parmi les plus tardives de ces dernières années.

Cépage(s)

100% Marsanne

Terroir

Secteur est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales à 200m d'altitude.

Vinification

Récolte manuelle. Macération pelliculaire des raisins puis pressurage. Après fermentation alcoolique en cuve, la fermentation malolactique se fait en pièces de chênes Laurus de 275 litres (neuf et 1 vin). Élevage sur lies fines 20 mois avec bâtonnage pendant les 2 premiers mois.

Quantité produite: 1050 cols

Date de mise en bouteille: 3/06/2015

Accords mets & vins

10-12°C - A ouvrir idéalement 2h avant

Service

Servir à 10-12°C - A ouvrir idéalement 2h avant

RÉCOMPENSES

92 pts Vinous

92 pts Wine Advocate

16,5/20 Bettane & Desseuve