



Hermitage

2016

"Des notes de jasmin, d'acacia et de brioche tiède, suivies par des arômes très purs et crémeux de pêche blanche, de pomme jaune et de bruyère. Il révèle un soupçon de paraffine sur la finale, avec des notes de fruits et de fleurs mêlées." Wine Spectator – Nov. 2018"



Millésime

Fruits des conditions météorologiques idéales, de l'hiver au printemps, les baies sont petites et nombreuses. La limpidité des vins est exceptionnelle. Si les volumes sont inférieurs à 2015, le Laurus Hermitage 2016 est un grand millésime, aux notes de miel et d'orange caramélisée.

Cépage(s)

100% Marsanne

Terroir

Les vignes proviennent du secteur est de la colline de l'Hermitage, sur terrasses alluviales du Rhône à 200m d'altitude.

Vinification

Raisins ramassés à la main à partir du 27 septembre 2016. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces de chênes Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin - origine Bourgogne et Île de France). Elevage sur lies fines pendant 15 mois.

Mis en bouteille le 27 avril 2018. 855 bouteilles, 60 magnums et 10 jéroboams produits.

Accords & Service

Cassiolette de noix de Saint-Jacques

Coq au champagne

A déguster entre 10 et 12°C - A ouvrir idéalement 2h avant

Optimum de dégustation : 2018 - 2033

RÉCOMPENSES

94 Pts Wine Spectator

94 pts Jeb Dunnuck

94 Pts Wine Enthusiast

90 pts Wine Advocate