



Hermitage

2018

"« l'Hermitage Laurus Blanc 2018 est riche, texturé, magnifiquement équilibré et carrément classe. Des notes de groseilles blanches, de coing, de chèvrefeuille et de fleurs blanches font place à un blanc soyeux qui va briller sur la table du dîner. C'est un vin de grande classe » Jeb Dunnuck, Novembre 2020"



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 10 septembre 2018. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent leur fermentation malolactique en pièces de chênes Laurus de 275 litres (fûts neufs et 2 vins - origine Bourgogne et Île de France). Elevage sur lies fines pendant 16 mois.

Mis en bouteille le 7 mai 2020.

1 370 bouteilles et 8 jéroboams produits.

Vin vegan.

Accords & Service

Dos de cabillaud aux épices

Tajine de lotte

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

Optimum de dégustation : 2021 - 2031

RÉCOMPENSES

15,5/20 Bettane & Desseauve

15/20 Jancis Robinson

94+ pts Jeb Dunnuck

90 pts Wine Advocate