Hermitage

2012

"Robe brillante, jaune or pâle aux légers reflets dorés. Nez généreux de pêches blanches et fruits exotiques.. Bouche équilibrée, crémeuse et ronde sur les notes de pâte d'amande et de pêche blanche. La finale vanillée présente la subtile amertume des grand vins à base de Marsanne. (Août 2014)."

RÉCOMPENSES

90 pts Wine Advocate
15/20 Bettane & Desseauve

Millésime

Automne et hiver très secs puis une fin d'hiver particulièrement froide ont permis d'arriver au printemps avec un vignoble dans un état sanitaire parfait. Les pluies d'avril et mai ont comblé le déficit en eau. Vendanges à partir de la fin septembre dans de bonnes conditions.

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 à températures contrôlées (16/18°C). Élevage sur lies fines 14 mois avec bâtonnage pendant le 1er mois.
Quantité produite: 1347 cols
Date de mise en bouteille: 2/07/2014

Accords & Service

Homard grillé au beurre salé
Brochet au beurre blanc et aux herbes de Provence
Servir à 10-12°C – A ouvrir idéalement 2h avant</div
Potentiel de garde: 3 à 10 ans