



## Hermitage

2017

"“ un style charnu, rond et sexy ”. Jeb Dunnuck, 20 décembre 2018"



### Millésime

Le millésime 2017 s'annonce comme l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

### 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 7 septembre 2017. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent leur 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 19 Juin 2019.

804 bouteilles, 30 magnums et 15 jéroboams produits.

### Accords & Service

Tartare de daurade royale

Coquilles Saint-Jacques à la crème de truffe blanche

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

Optimum de dégustation : 2019 - 2030

### RÉCOMPENSES

**94 Pts** Wine Enthusiast

**94 pts** Jeb Dunnuck

**15/20** Bettane & Desseauve