



Hermitage

2019

"Belle robe jaune pâle, brillante, teintée de reflets d'or. Nez intense et élégant aux notes délicates de fleur d'acacia. Bouche ronde et fraîche qui s'étire toute en finesse dans une longue finale sur des saveurs subtiles de poivre blanc et caramel salé. (dégustation juillet 2021)"



Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c'est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu'au début de l'été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l'ensemble des appellations.

Cépage(s)

100% Marsanne

Terroir

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

Vinification

Raisins ramassés à la main à partir du 19 septembre 2019. 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 15 mois.

Mis en bouteille le 17 juin 2021.

1 466 bouteilles produites.

Vin vegan.

Accords & Service

Ravioles de langoustines

Sole meunière

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

Optimum de dégustation : 2021 - 2029

RÉCOMPENSES

93 pts Jeb Dunnock