



## Hermitage

2020

"Le Laurus Hermitage blanc 2020 se caractérise par des notes de pêche caramélisée, de fleurs miellées et d'épices. C'est un Hermitage blanc généreux, riche, magnifiquement texturé, voire opulent, qui a beaucoup à offrir. Il présente le style frais et concentré du millésime, tout en étant encore très riche, et il se boira très bien pendant plus de 15 ans. (Jeb Dunnuck – 16/2/2022)"



### Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

### 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 2020. 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 24 mai 2022.

1 449 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 : 2022 – 2030

## RÉCOMPENSES

94 pts Jeb Dunnuck

92 pts Decanter