



Hermitage

2021

"Une robe jaune doré brillante et limpide. Le premier nez offre des notes de fleurs blanches et de cire d'abeille, complexe et intense. En bouche le profil plus frais de ce millésime donne un aspect relevé et tonique, avec des saveurs de citron confit et de coing qui cède la place à une finale longue et persistante. Un grand vin."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie - trop ou pas assez - et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

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 27 septembre 2021. 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 25 mai 2023.

1 349 bouteilles produites.

Vin vegan.

Accords & Service

A déguster en compagnie d'aiguillette de chapon au citron confit, de veau Marengo, d'homard au beurre blanc ou de tagine aux 6 légumes.

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

Optimum de dégustation : 2024 - 2032

RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck 03/2024

***(*) Drink Rhône 10/2022