

# CROZES HERMITAGE - 2023

## BLANC

Nous aimons les blancs du vignoble bourguignon et cherchons cette signature dans nos blancs de Crozes-Hermitage. Le duo Marsanne (70%) et Roussanne (30%) de nos vignes nous permet de jouer, selon l'équilibre du millésime, autour de la complémentarité de ces deux cépages pour en extraire qui se structure entre fraîcheur et élégance du fruit.



### VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont pressés modérément en vendanges entières directement après la vendange. La fermentation en cuve ne dépasse pas 18°C pour ne pas extraire trop de gras et rester sur un juste équilibre, balancé par une acidité préservée. Ce vin ne connaît pas le bois et est élevé pendant 8 mois avant la mise en bouteille, pour préserver sa fraîcheur.

**Couleur :** ce vin blanc offre une robe jaune pâle brillante aux reflets argentés. Le vin est cristallin.

**Nez :** le nez est ouvert et délicat. Il développe des notes florales, de petite fleur blanche, de miel d'acacia ou encore d'herbe fraîche. Le fruit est marqué par la pêche blanche, mûre et juteuse.

**Bouche :** l'entrée en bouche est ample, ronde et soutenue. La matière est nappante et emène vers un coeur de bouche très aromatique (pêche, tilleul, poivre blanc), souligné par une fine fraîcheur. La finale révèle une pointe d'amertume qui donne à ce vin un très bel équilibre.

### ACCORDS

Idéal sur des poissons délicats (sole / Saint Pierre) poêlés ou préparés meunière, avec un joli beurre moussieux légèrement citronné. Il saura également donner écho aux viandes blanches ; Filet mignon de veau rôti au romarin, pintadeau en cocotte; petites rattes au jus, ris de veau à la crème de champignon... Un bon fromage de chèvre le mettra également en valeur : Picodon affiné, Selles Sur Cher ou encore Pélardon des Cévennes.

### VIEILLISSEMENT

À boire dès maintenant ou dans les 5 ans..

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.