



Crozes-Hermitage

Heureux de supprimer 2022 mes capots inutilisés.
Une action concrète pour la planète. Quelques difficultés
néanmoins avec les cépages et leur gestion délicate.
Dès la plantation pour faire bouger les
lignes et faire toutes les belles parcelles
autour d'un projet écologique bien réel et
efficace. Laurent Habrard Peut-être
UN VIGNERON HEUREUX être un
jour sur la liste des résistants qui ont essayé... 06

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Grand Classique

Appellation

AOC Crozes-Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Marsanne 95%, Roussanne 5%

EN BREF

Version "blanche" du Crozes-Hermitage de Laurent Habrard.

PRÉSENTATION

L'histoire

Un terroir extraordinaire ajouté à l'âge "respectable" des vignes, voilà ce qui caractérise les Crozes-Hermitage blancs du Domaine HABRARD.

Le millésime

2022

Situation

Nord de l'appellation.

Terroir

Situé dans la zone nord des Crozes Hermitage, village de Gervans, un terroir extraordinaire ajouté à l'âge "respectable" des vignes, voilà ce qui caractérise les Crozes Hermitage blanc du Domaine Habrard.

Sols principalement composés de Loess et de granites décomposés.

Un terroir de qualité marqué par des pentes abruptes de 70% et des ceps dépassant les 80 années.

A la vigne

Issu de l'Agriculture Biologique, les ceps ont été travaillé à la main avec soin et un certain respect pour l'environnement.

Le travail du sol remplace tout type de désherbant.

Les produits de traitement "de contact" ne pénètrent pas à l'intérieur de la vigne.

Et les éléments fertilisants sont tous d'origines organiques.

CONSEILS

Service

Température de dégustation 10-14°C

1/2



Domaine Laurent Habrard

11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS

Tel. +0033(0)6.60.61.60.26 - contact@laurenthabrard.com

laurenthabrard.com/



INTER RHÔNE

Crozes-Hermitage

Heureux de supprimer 2022 mes capsules inutilisées.
Une action concrète pour la planète. Quelques difficultés
néanmoins avec les clients et leur façon de penser.
D'où la pétition pour faire bouger les
lignes et faciliter toutes les belles pratiques
autour d'un projet écologique bien réel et
efficace. Peut-être
pour espérer être un
jour sur la liste des résistants qui ont essayé... 6/6



Laurent Habrard
UN VIGNERON HEUREUX
RHÔNE

Potentiel de garde : 2 à 4 années.

Dégustation

dégustation : robe jaune pâle, légers reflets argentés. Le nez est intense sur des notes de fruits à chair blanche (poire fraîche), destouches florales et miel d'accacia :

l'ensemble forme un bouquet expressif et très flatteur. La bouche , légèrement carbonique, réveille l'attaque, puis le vin se révèle en bouche élégant et frais, avec une finale légèrement minérale , avec des notes de pierre à fusil.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 13466 Btlles