



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Grand Classique

Appellation

AOC Crozes-Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2020

Cépages

marsanne blanche 90%, Roussanne 10%

EN BREF

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

PRÉSENTATION

Le vin

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

Le millésime

Un millésime fruité, explosif, "abordable".

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.

Vinification

Vinification classique : débouillage à froid. Fermentations d'environ 15 jours. Maîtrise des températures.

1/2

Elevage

Elevage 7 mois en cuves inox.

CONSEILS

Service

Température de dégustation 10-14°C

Potential de garde : 2 à 4 années.

Dégustation

robe jaune or soutenue, Le nez est ouvert et flatteur sur des notes de fruits jaunes, biens mûrs , pêche , poire , légères touches briochées. L'attaque en bouche est assez ronde, avec un rappel immédiat des notes de miel perçues au nez. Très joli volume, ensemble cohérent bien balancé entre douceur et finale vive et fraîche. L'ensemble est riche et gourmand à la fois, avec une certaine élégance. Le vin se termine sur une longue persistance aromatique briochée.

Accords Mets-Vins

Ceviche de poisson aux épices et à la mangue.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5808 Btlles

