



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard**

Cuvée

**Grand Classique**

Appellation

**AOC Crozes-Hermitage**

Type

**Blanc**

Millésime

**2021**

Cépages

**marsanne blanche 90%, Roussanne 10%**

## 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

Un millésime tout sur le fruit, marqué par les conditions météo de l'année !

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 dés herbant.

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 : débourage à froid. Fermentations d'environ 15 jours. Maîtrise des températures.

1/2



**Domaine Laurent Habrard**

11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS

Tel. +0033(0)6.60.61.60.26 - [contact@laurenthabard.com](mailto:contact@laurenthabard.com)

[laurenthabard.com/](http://laurenthabard.com/)



**INTER RHÔNE**



Elevage

**Elevage 7 mois en cuves inox.**

CONSEILS

Service

**Température de dégustation 10-14°C**

**Potentiel de garde : 2 à 4 années.**

Dégustation

**Dégustation: Nez rond et chaleureux.**

**Bouche Ample et Souple très parfumée sur les fruits jaunes .de légères notes boisées vanillées en finale.**

Accords Mets-Vins

**Ceviche de poisson aux épices et à la mangue.**

CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 13 % vol.**

**Allergènes (sulfite): Contient des sulfites**

**Labels viticoles: AB Agriculture Biologique**

DONNÉES TECHNIQUES

**Volume de production: 5808 Btlles**



**Domaine Laurent Habrard**

11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS

Tel. +0033(0)6.60.61.60.26 - [contact@laurenthabard.com](mailto:contact@laurenthabard.com)

[laurenthabard.com/](http://laurenthabard.com/)



**INTER RHÔNE**