

ERMITAGE
2020

Habrard

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Les Rocoules

Appellation

AOC Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2020

Cépages

marsanne blanche 100%

EN BREF

L'invitation au bonheur d'une dégustation privilégiée !

PRÉSENTATION

L'histoire

100 % marsanne

Le millésime

2020

Situation

L'Hermitage blanc est le fleuron du Domaine Laurent Habrard. Il est issu d'une unique parcelle située dans le formidable et célèbre lieu-dit "Les Rocoules". C'est Louis Habrard, grand-père de Laurent Habrard, qui a acquit cette magnifique parcelle en 1970 à Monsieur Deboissieu, gendre du Général De Gaulle.

Terroir

Sol calcaire sur colluvions des hautes terrasses du Rhône, à galets de calcaire quartzites et rares cristallins.

A la vigne

Parcelle cultivée en agriculture biologique depuis 2008. La pente interdisant tout travail mécanique, c'est le cheval qui a ici la charge du travail du sol.

Vinification

Cuve inox avec contrôle des températures

Elevage

10 mois en barriques de 1 à 3 vins

CONSEILS

Service

Température de dégustation 10-14°C.

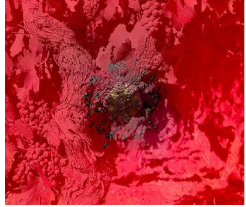
Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

robe jaune or, légers reflets jaune paille. Le nez est puissant mais élégant,

1/2



ERMITAGE
2020

Habrard

mêlant des notes typiques d'amande fraîche mariées à un boisé discret et respectueux. La bouche est fluide, sans lourdeur, mais riche d'arômes de caramel au lait, de praliné. L'attaque présente une délicate sucrosité; qui contribue à donner au vin volume et puissance. La finale laisse échapper des nuances minérales et fraîches de pierre à fusil. On a donc un très bon équilibre entre rondeur et fraîcheur, une longue finale pralinée.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2694 Btlles