



Crozes-Hermitage blanc 2018

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Grand Classique, Blanc 2018

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

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 joli millésime où, grâce au soleil abondant, les grappes étaient tellement belles et dorées.

SITUATION

Zone nord des Crozes-Hermitage, village de Gervans.

TERROIR

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.

ELEVAGE

Elevage 7 mois en cuves inox.

CÉPAGES

marsanne blanche 90%, Roussanne 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 74 hL

Sucre résiduel: 0.85 g/l

SERVICE

Température de dégustation : 12 et 16 °C.

Attention, ne pas servir trop frais pour éviter d'emprisonner les arômes dans une prison de glace...

Potentiel de garde : 2 à 4 années.

DÉGUSTATION



Crozes-Hermitage blanc 2018

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Grand Classique, Blanc 2018



Robe cristalline, jaune or franc.

Le nez est moyennement intense mais complexe. Il présente des notes de fruits jaunes, de poire fraîche, une pointe de vanille bourbon, puis en s'ouvrant des notes de miel d'acacia. L'attaque en bouche est ronde, mais rapidement, la minéralité du vin prend le dessus. Le vin se révèle équilibré, presque tendu, avec une bonne fraîcheur en finale. La bouche se prolonge avec une longue persistance aromatique sur des notes gourmandes de miel et de vanille.

ACCORDS METS-VINS

A déguster dès à présent sur des coquilles Saint Jacques poêlées à la crème et au safran.

