VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Crozes-Hermitage

Vin blanc sec plutôt jeune, le Crozes-Hermitage blanc est un grand cru de la vallée du Rhône septentrionale a la personnalité affirmée. Il offre un vaste éventail d'arômes floraux et fruités.

Millésime : 2019

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CROZES-HERMITAGE BLANC

L'appellation Crozes-Hermitage fait partie des prestigieux crus de la vallée du Rhône septentrionale. Ici, les cépages donnent le meilleur d'eux-mêmes. Syrah pour les vins rouges, Marsanne et Roussanne pour les vins blancs.

ACCORDS METS & VINS :

Fromage à pâte pressée cuite, Apéritif, Fruit de mer

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : 90 / 100 - -

Marsanne	Apparence : jaune pâle avec des éclats dorés.

Un nez très frais, un style moderne et floral avec des notes de melon blanc et de poire qui offrent une minéralité prononcée. Une bouche avec une petite pointe de sel, de pêche blanche ainsi qu’une note miellée et grillée.

Pressurage direct (Pressoir pneumatique). Refroidissement du moût à 12°C. Une légère clarification naturelle par soutirage. Une fermentation en futs avec des levures sélectionnées et une température contrôlée à 18°C. Pas de fermentation malolactique. Clarification naturelle par débourbage, une filtration. Absence de collage.

Elevage Pressurage direct (Pressoir pneumatique). Refroidissement du moût à 12°C. Une légère clarification naturelle par soutirage. Une fermentation en futs avec des levures sélectionnées et une température contrôlée à 18°C. Pas de fermentation malolactiq

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
	X (h ou J)	5 ans