

CŒUR DE CLAIMONT 2024

AOP Crozes-Hermitage



Crozes-Hermitage, Chanos-Curson & Érôme
Sols issus de granites altérés en saprolites et
sols des terrasses anciennes à galets de
l'Isère et du Rhône



90 % Marsanne
10 % Roussanne



Notes de dégustation

Robe or clair.

*Le nez révèle des notes de fruits à chair blanche
(poires Williams) et des fleurs blanches.*

*La bouche, vive et ronde, dévoile des arômes floraux
prononcés avec un fruité légèrement citronné.*

Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 8 mois

Garde

5 ans

Accords mets et vins

- Apéritif
- Viandes blanches
- Poissons
- Fruits de mer

Service

12 à 13°C

