

# NOTES BLANCHES 2022

## AOP Crozes-Hermitage



Chanos-Curson

Sol limono-sableux des hautes terrasses très anciennes et caillouteuses à galets du Rhône



100 % Marsanne



### Notes de dégustation

*Paré d'une robe pâle aux reflets dorés.  
Nez riche sur des notes vanillés et épicées.  
L'attaque en bouche est fraîche et puissante.  
Des arômes beurrés et boisés laissent  
entrevoir une finale longue et persistante.*

### Vinification - Élevage

Demi-muids pendant 10 mois

### Garde

7 ans

### Accords mets et vins

- Viandes blanches en sauce
- Fromages affinés
- Carpaccio de poisson

### Service

12 à 13°C

