CLAIRMONT
CROZES-HERMITAGE

Le vin ensemble !

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Notes Blanches

Crozes Hermitage Blanc

2021

NOS DOMAINES

Haute Valeur Environnementale

Marsanne Roussanne

10 mois

4-6 ans

12°C

75 cl

Suprême de volailles, fromages

SON ORIGINE

Cette sélection parcellaire de vieilles vignes de Marsanne et Roussanne a vu le jour sur des sols limono-sableux des hautes terrasses très anciennes et caillouteuses à galets du Rhône.

LA VINIFICATION

Après une récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en demi-muids. La fermentation alcoolique et malolactique se déroulent lentement pour conserver la finesse des arômes. L'élevage en demi-muids dure 10 mois.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe pâle argentée aux reflets dorés, ce vin au nez épicé et beurré a en bouche une attaque fraîche et puissante avec une aromatique dans la lignée du nez qui se prolonge par une belle longueur en bouche.

L'ACCORD

S'accordera à merveille avec des fromages tels que le Picodon ou le vieux Livarot. Mais également avec un suprême de volailles aux cèpes.

CLAIRMONT : 755 route des vignes – 26600 Beaumont-Monteux – France
Tél. : +33 (0)4 75 84 61 91 – contact@clairmont.fr – www.clairmont.fr