



**SÉLECTIONS PARCELLAIRES**

**Notes Blanches**

Crozes Hermitage Blanc

2021

**NOS DOMAINES**

-  Marsanne Roussanne
-  10 mois
-  4-6 ans
-  12°C
-  75 cl
-  Suprême de volailles, fromages

**SON ORIGINE**

Cette sélection parcelleire 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.