

CROZES HERMITAGE BLC CUVÉE PARTICULIÈRE

CROZES HERMITAGE

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : MARSANNE

Alcool : 13.5%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuve à assez basse température. Fermentation d'un mois environ. Elevage en cuves ovoïdes bétons et en demi muids

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Surface :

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante jaune dorée

Nez : Floral et fruité délicat

Bouche : Gras et belle fraîcheur. Long

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°

Accords mets et vins : Peut se servir en apéritif et accompagne parfaitement les charcuteries, les poissons grillés et les viandes blanches

Garde : à boire dès maintenant sur la jeunesse mais peut également se garder 2 à 3 ans.