

Crozes-Hermitage Blanc

« Cette pure marsanne nous donne des vins gourmands et longilignes. Nous aimons chercher l'équilibre entre la richesse, les amers du cépage et le côté friand et jovial de l'appellation. »



Domaine :

Emmanuel Darnaud

21 Rue du stade
26600 La Roche de Glun
(Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
04.75.84.81.64
emmanuel.darnaud26@orange.fr

Appellation :

Crozes-Hermitage

Couleur :

Blanc

Cépage :

100 % Marsanne

Rendement :

40-45 Hectolitres/Hectare

Terroir :

Alluvions glaciaires constitués de galets roulés sur la commune de Pont de l'Isère ou sol de loess sur sables granitiques sur la commune de Crozes-Hermitage

Climat :

Continental, d'influence méditerranéenne
Pluviométrie modérée

Âge des vignes :

De 25 à 50 ans

Culture :



Sols travaillés, vendanges manuelles, cultivées en agriculture Biologique (certifié par Ecocert depuis 2023)

Vinification / Élevage :

Extraction douce des jus (presseur pneumatique), fermentation et élevage en barriques bois ou inox (12 mois). La mise en bouteille s'effectue à la propriété

Potentiel de garde :

A boire aujourd'hui ou dans les 3 à 5 ans. Servir entre 10 et 12 °C

Notes de dégustation :

.....

.....

.....

.....