



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Les Rocoules

Appellation

AOC Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2019

Cépages

marsanne blanche 100%

EN BREF

Artiste choisie pour habiller la bouteille : **ARMAND DE LIMA**

PRÉSENTATION

Présentation

100 % marsanne

Le millésime

2019

Situation

L'Hermitage blanc est le fleuron du Domaine Laurent Habrard. Il est issu d'une unique parcelle située dans le formidable et célèbre lieu-dit "Les Rocoules". C'est Louis Habrard, grand-père de Laurent Habrard, qui a acquit cette magnifique parcelle en 1970 à Monsieur Deboissieu, gendre du Général De Gaulle.

Terroir

Sol calcaire sur colluvions des hautes terrasses du Rhône, à galets de calcaire quartzites et rares cristallins.

À la vigne

Parcelle cultivée en agriculture biologique depuis 2008. La pente interdisant tout travail mécanique, c'est le cheval qui a ici la charge du travail du sol.

Vinification

Cuve inox avec contrôle des températures

Élevage

10 mois en barriques de 1 à 3 vins

CONSEILS

Service

Température de dégustation 10-14°C.

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Le vin présente une robe jaune or soutenue, belle brillance. Le nez est

1/2



intense et riche, mêlant des notes de fruits jaunes (gelée de coing) et de fruits frais comme la poire. En s'ouvrant, le vin s'oriente vers des notes fleuries, des touches plus fraîches d'agrumes, de fleurs d'acacia. Enfin, des touches briochées et un boisé fondu et respectueux participent à la complexité du bouquet. En bouche, le vin propose une attaque ronde et ample avec un rappel immédiat des notes briochées et toastées, qui se prolongent en fin de bouche. La finale est équilibrée, tendue par une légère acidité.

Accords gourmands

Suprême de volaille de bresse sauce crémée aux morilles.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2400 Btlles