



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard**

Cuvée

**Grand Classique**

Appellation

**AOC Crozes-Hermitage**

Type

**Blanc**

Millésime

**2017**

Cépages

**marsanne blanche 90%, Roussanne 10%**

#### PRÉSENTATION

Présentation

Un terroir extraordinaire ajouté à l'âge "respectable" des vignes, voilà ce qui caractérise les Crozes-Hermitage blancs du Domaine HABRARD.

Le millésime

Un joli millésime où, grâce au soleil abondant, les grappes étaient tellement belles et dorées.

Situation

Zone nord des Crozes-Hermitage, village de Gervans.

Terroir

Sols principalement composés de Loess et de granites décomposés.

Un terroir de qualité marqué par des pentes abruptes de 70% et des ceps dépassant les 80 années.

À la vigne

Issu de l'Agriculture Biologique, les ceps ont été travaillé à la main avec soin et un certain respect pour l'environnement.

Le travail du sol remplace tout type de désherbant.

Les produits de traitement "de contact" ne pénètrent pas à l'intérieur de la vigne.

Et les éléments fertilisants sont tous d'origines organiques.

Vinification

Vinification classique : débouillage à froid. Fermentations d'environ 15 jours. Maîtrise des températures.

Élevage

Elevage 7 mois en cuves inox.

#### CONSEILS

Service

1/2



Température de dégustation : 12 et 16 °C.

Attention, ne pas servir trop frais pour éviter d'emprisonner les arômes dans une prison de glace...

Potentiel de garde : 2 à 4 années.

Dégustation

Robe cristalline, jaune or franc.

Le nez est moyennement intense mais complexe. Il présente des notes de fruits jaunes, de poire fraîche, une pointe de vanille bourbon, puis en s'ouvrant des notes de miel d'acacia. L'attaque en bouche est ronde, mais rapidement, la minéralité du vin prend le dessus. Le vin se révèle équilibré, presque tendu, avec une bonne fraîcheur en finale. La bouche se prolonge avec une longue persistance aromatique sur des notes gourmandes de miel et de vanille.

Accords gourmands

A déguster dès à présent sur des coquilles Saint Jacques poêlées à la crème et au safran.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 74 hL