



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine LAURENT HABRARD - Domaine LAURENT HABRARD

Cuvée

Grand Classique

Appellation

AOC Crozes-Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2024

Cépages

Marsanne 95%, Roussanne 5%

EN BREF

Le Grand Classique blanc est l'expression fidèle de notre terroir extraordinaire ajouté à l'âge "respectable" des vignes : tension, élégance et finesse aromatique. C'est un vin d'équilibre, mûr sans excès, né d'un travail biologique précis et exigeant. Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.

PRÉSENTATION

Présentation

CROZES-HERMITAGE Blanc « GRAND CLASSIQUE » 2024

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 95 %

Marsanne / 5% Roussanne

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

Le millésime

2024

Situation

Nord de l'appellation.

Terroir

Le « Grand Classique » blanc est issu d'un terroir situé au nord de l'appellation Crozes-Hermitage, sur la commune de Gervans, secteur réputé pour sa complexité géologique et ses pentes abruptes.

- Surface : 2.5 hectares
- Âge des vignes : jusqu'à 80 ans
- Altitude : 180–250 m
- Exposition : Sud-Est / Sud
- Topographie : coteaux pouvant atteindre 70 % de pente
- Sol : mélange de loess (dépôts éoliens) et granite décomposé, typiques des coteaux nord

1/3

Domaine LAURENT HABRARD

11, route des Blancs, 26600 Gervans

Tel. 06 60 61 60 26 - domaine@laurenthabrard.com

laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



Cette combinaison de terroir (lœss + granite) et géologie (coteaux pentus, altitude moyenne de 180–250 m) explique la minéralité élégante, la texture soyeuse et la complexité épicée et florale de ce vin, avec notamment des notes de pierre à fusil, d'amande fraîche et de miel, reflet direct de ce lieu singulier

□ 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

- Type de vinification : débourbage statique à froid ; pressurage adapté à la maturité ; avec le minimum d'intrants œnologiques

- Élevage : en cuve sur lies fines pour préserver la pureté aromatique et mettre en valeur l'expression du fruit puis du terroir

- Sulfitage : rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport

CONSEILS

Service

- Température : 11–12 °C, carafage non nécessaire

- Garde : idéal jeune pour sa gourmandise et plus âgé pour sa complexité

Dégustation

James Suckling

“A seductive, silky, and flavorful white blend of 95% Marsanne and 5% Roussanne. White peaches, pears and pastry spices on the nose follow through to a medium body with a comforting profile on the palate.

Caressing texture and a clean finish. “

Ce vin est à apprécier frais dès à présent pour son côté gourmand, en accompagnement d'un carpaccio de st Jacques agrumes /vanille.

Aspect visuel

jaune pâle très clair.

Au nez

riche et ouvert, avec des fruits jaunes bien mûrs, du miel, des touches

2/3

grillées et vanillées.

En bouche

attaque fraîche, puis jolie sucrosité portée par des arômes de miel de tilleul et d'amande fraîche ; la finale est longue sur des notes de poire juteuse et de vanille.

Accords gourmands

- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes & vanille
- Poissons blancs grillés, sashimis, ceviche
- Volaille à la crème ou tajine de légumes d'été
- Fromages de chèvre frais

ACCORDS MUSICAL : Hymne du domaine à Écouter sur Spotify : <https://open.spotify.com/intl-fr/track/02VfqI3g0jEZ4yfT9Vws8W?si=d4fbe617c9364981&nd=1&dlsi=60c7932a7ff94502>

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2.5 ha

