



Crozes-Hermitage La Matinière, Blanc, 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Sols calcaires sur la commune de Mercuriol.

VINIFICATION

Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée. Le débourageage est fait à froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation s'élèvent à 18-20°C.

ÉLEVAGE

Environ 10 mois sur lies fines.

CÉPAGE

Marsanne 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 12°C/13°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle à reflet verts, très brillant.

Nez : nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.

Bouche : attaque souple et fraîche, arômes de pêche blanche, très fruité.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CROZES-HERMITAGE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Matinière
FERRATON PÈRE & FILS

