

L'appellation Crozes-Hermitage : Avec près de 1 650 hectares, l'appellation Crozes-Hermitage est la plus vaste des crus de la Vallée du Rhône septentrionale. Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45^{ème} parallèle, les terroirs s'expriment. Au nord des coteaux granitiques, au sud des alluvions fluvio-glaciaires et des galets roulés.

Création de l'AOC en 1937 | Extension en 1952 | 90 % vins rouges | 10 % vins blancs | 1 800 hectares de vignes | 11 communes | 75 918 hl/an | Rendement moyen 43 hl/hectare | 20 % de la production exportée | Vins secs



Cépages : Marsanne 95 %, Roussanne 5 %

Terroir/Climat : Ce vin est issu pour partie de l'ancien vignoble de De Vallouit. Situé au nord de l'AOC : entre Larnage et Crozes-Hermitage.



Sol : Argilo-limoneux et sablo-graveleux.

Âge moyen des vignes : 25 ans environ.

Vinification : Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures des fermentations alcooliques autour de 18°C.



Elevage : Ce vin est élevé pendant 12 mois environ dont 1/3 en pièces (fûts de 1 vin) et 2/3 en cuves inox.

Production annuelle : 30 000 bouteilles environ.

Notes de dégustation :



Visuel : Robe jaune dorée.

Olfactif : Un vin fleuri et ouvert. Des arômes de fleurs blanches dont l'aubépine mais aussi l'acacia.

Gustatif : Un vin fin et élégant. Généreux. Une pointe d'acidité mais équilibré. Beaucoup de rondeur et de richesse.

Ensemble : Vin d'une remarquable fraîcheur, alliant finesse et richesse de cette appellation.

Consommation : A boire

Durée de conservation : 2 à 4 ans



Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : viandes blanches, poissons et fromage. En hiver avec une raclette, en été avec un cocktail de crabe ou une cassolette de gambas.