

**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<sup>ème</sup> 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.