

L'appellation Hermitage : Sous les Romains « Vins de Vienne » (comme ceux de Côte-Rôtie), puis « Vins du Côteau de Saint-Christophe », c'est seulement au 17^{ème} siècle que le nom « Hermitage » apparaît, en souvenir du Chevalier Gaspard de Stérimberg qui avait choisi le haut de cette colline granitique pour se retirer du monde en 1224. On raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie.

**Création de l'AOC en 1937 | 70% vins rouges | 30% vins blancs | 136 hectares de vignes | 5 156 hl/ an |
Rendement moyen 38 hl/hectare | 49 % de la production exportée | Vins secs | 3 communes | Rive Gauche**



Cépages : Marsanne 95 %, Roussanne 5 %



Terroir/Climat : Assemblage de parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Murets, Dionières et Pierrelles.

Sol : Des sols granitiques calcaires, argilo-limoneux et sablo-graveleux.



Âge moyen des vignes : 30 ans env.

Vinification : Contrôle des fermentations alcooliques et températures contrôlées entre 16 et 18°C.

Elevage : Le vin bénéficie d'un élevage de 24 mois sous-bois (fûts de deuxième vin).

Production annuelle : 25 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe jaune paille soutenue.

Olfactif : Nez très complexe à dominantes florales et végétales souvent caractérisé par le miel d'acacia. Notes boisées élégantes.

Gustatif : Des notes de pâte de coing. Vin épicé et de très forte structure pour un vin blanc. Un vin sec mais avec un très grand potentiel de vieillissement.

Ensemble : Harmonie entre une richesse aromatique quasi inépuisable et une rigueur très caractéristique de ces vins blancs rares.

Consommation : A garder | **Durée de conservation :** 10 ans env.



Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : crustacés à chair dense tels que le homard, plats épicés et à base d'ail, fromages à pâtes persillées.