



Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"

Le cépage

Marsanne.

Le potentiel de garde

De 3 à 5 ans.

Le terroir

Coteaux avec une légère pente orientée plein Sud. Le sol est fait de terrains sédimentaires de l'Isère et de galets roulés..

Les parcelles

Le Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" blanc est issu de vignes qui ont entre 20 et 40 ans.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Les raisins sont pressés entiers. Le moût est débourbé pendant 24 heures à froid. Les températures de vinification sont régulées. Les fermentations se déroulent en cuves.

L'élevage

Il dure de 7 à 8 mois en cuves, sur lies fines. L'élevage est réalisé à 100 % cuves inox afin de préserver le caractère aromatique du terroir sédimentaires de Crozes-Hermitage dans l'expression aromatique de la Marsanne.

La dégustation

Le vin "Les Meysonniers" incarne le caractère authentique de la Marsanne sur Crozes-Hermitage.

Robe : jaune pâle à reflets verts, limpide, brillant.

Nez : premier nez de coing, pivoine, puis nez d'amande grillée.

Bouche : attaque souple et fraîche.

L'anecdote

L'origine du nom de l'appellation Crozes-Hermitage vient du latin "Crozem" qui signifie "Croix" en français. Il y a deux significations : "Croix" ou "Croisement".

Grape variety

Marsanne.

Ageing potential

3 to 5 years.

Terroir

Gently sloping south facing hillsides. The soil is composed of Isère river sedimentary soils and large, round pebbles.

Parcels

20- to 40-year-old vines are used to produce this Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" white wine.

Harvest

By hand in dry, sunny weather.

Vinification

The entire harvest is pressed directly, followed by cold settling for 48 hours. Fermentation takes place in 600 litre casks with natural yeasts.

Ageing

Ageing lasts for 7 to 8 months in tank. 100% of which takes place in stainless steel in order to preserve the aromatic quality, derived from the Crozes-Hermitage sedimentary soils, within the aromatic expression of Marsanne.

Tasting

"Les Meysonniers" white wine epitomizes the authentic character of Marsanne in Crozes-Hermitage.

Colour: pale yellow with green lights, limpid, brilliant.

Nose: the first nose is on quince, peony and then roasted almond.

Palate: the attack is supple and fresh.

Anecdote

The name of the Crozes-Hermitage appellation comes from the Latin "Crozem" which means "Croix" in French. "Croix" has two meanings: cross or intersection.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »



Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.