



## Crozes-Hermitage “La Petite Ruche”

### Le cépage

Marsanne.

### Grape variety

Marsanne.

### Le sol

Le sol et le sous-sol sont constitués d'alluvions anciennes avec de nombreux graviers et cailloux.

### Soil

Soil and subsoil are composed of old alluvial deposits with numerous gravels and shingles.

### Les vendanges

Récolte à maturité.

### Harvest

Grapes are harvested at maturity.

### La vinification

Les raisins sont pressés entiers. Le moût est débourbé pendant 24 heures à froid. Les températures de vinification sont régulées aux environs de 18 °C.

### Vinification

The whole grapes are pressed. The must is cold-settling for 24 hours. Temperature of vinification is regulated around 18°C.

### L'élevage

La fermentation et l'élevage de ce vin se font en cuves. La fermentation malolactique est bloquée pour donner de la fraîcheur au vin.

### Maturing

Fermentation and ageing of this wine take place in vats. The malolactic fermentation is stopped to give freshness to the wine.

### La dégustation

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

**Nez :** pomme verte, très floral, fruits exotiques, agrumes.

**Bouche :** attaque souple avec beaucoup de fraîcheur, très aromatique (floral, fruits confits).

### Tasting

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

**Nose:** green apple, very floral, exotic fruits, citrus aromas.

**Palate:** the attack is supple with a lot of freshness, very aromatic (floral, candied fruits).

