



Hermitage “Chante-Alouette”

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Assemblage de différents Terroirs de l'Hermitage, majoritairement sédimentaires (alluvions fluvio glaciaires, argiles rouges et loess) et granitiques finement décomposés. Secteurs Le Méal, les Murets et Ermite.

Les vendanges

Pour s'assurer d'un équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, chaque parcelle est vendangée manuellement en plusieurs passages.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (80% dont 10% neufs) et en cuve inox (20%).

L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 10 mois avec quelques batonnages.

La dégustation

Robe : or vert, brillant.

Nez : complexe et subtil ; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.

Bouche : attaque franche, sans agressivité, finale d'amande, très élégante et très longue.

Avec ce vin nous avons aimé :

Ravioles de homard et son bouillon à la citronnelle.

Température de dégustation : 10-12 °C.

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

Blend of different Hermitage Terroirs, essentially sedimentary (fluvio-glacial alluvium, red clay and loess), and finely decomposed granite. Sectors of Le Méal, les Murets and Ermite.

Harvest

To ensure the perfect balance between ripeness and freshness, each parcel of land is harvested in several times by hand.

Vinification

Whole grapes are pressed and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in half-muids, barrels (80% of which 10% new) and stainless steel vats (20%).

Maturing

Aged on lees for 10 months with occasional stirring.

Tasting

Colour : brilliant and green gold.

Nose : complex and subtle, aromas of quince, walnut, honey, ginger, acacia with a hint of linden-tree.

Palate : clean attack, without harshness, very elegant and persistent almond finish.

As an accompaniment, we suggest:

Lobster ravioli with lemon grass broth.

Serving temperature: 10-12°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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

