

blanc
white

Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"

Le cépage

100% Marsanne.

Grape variety

100% Marsanne.

Le Terroir

Terroir alluvial du sud de l'appellation Crozes-Hermitage façonné par les terrasses du Rhône et de l'Isère. Le sol est composé d'un mélange d'argile, de galets et de gravier. Villages de Mercurol, Pont de l'Isère et Beaumont Montoux.

Terroir

Alluvial Terroir in the south of the Crozes-Hermitage appellation, shaped by the terraces of the Rhône and Isère rivers. The soil is a mixture of clay, pebbles and gravel. Villages of Mercurol, Pont de l'Isère and Beaumont Montoux.

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

Harvest

Whole harvest at perfect ripeness.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourbage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en cuves inox (70%) et en demi-muids (30% dont 5% en bois neuf).

Vinification

Whole-grape pressing ; moderate use of sulphur. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in stainless steel vats (70%), and big wooden barrels (30% of which 5% new).

L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 8 mois.

Ageing

Aged on lees for 8 months.

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.

Avec ce vin nous avons aimé :

Risotto Carnaroli au parmesan, coques marinières, noisettes grillées.

Température de dégustation : 10-12°C

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.

Recommended food pairing:

Carnaroli risotto with parmesan, marinated cockles, roasted hazelnuts.

Serving temperature: 10-12°C

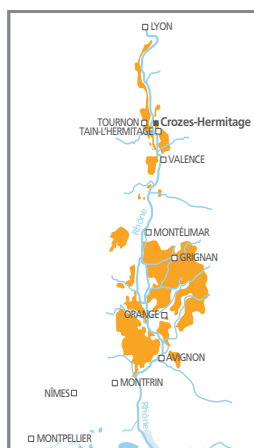
Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez 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.