



Ermitage "Jubilé 200 ans"

Les cépages

100 % Marsanne.

Grape varieties

100% Marsanne.

Le terroir

Assemblage provenant des différentes parcelles de l'Ermitage, des lieux-dits des Murets (galets sur des argiles rouges), du Méal (alluvions fluvio glaciaires, poudingues et loess) et de l'Ermite (arènes granitiques).

Terroir

The blend comes from different Ermitage plots located in the Les Murets (pebbles over red clay), Le Méal (fluvio-glacial alluvium, pudding stone and loess) and l'Ermite (granitic sands) 'lieux-dits'.

Les vendanges

Vendanges manuelles.

Harvest

By hand.

La vinification

Les différentes parcelles ont été récoltées et vinifiées séparément. Pressurage en grappes entières, fermentation lente en levures indigènes. Bâtonnages réguliers des lies. Les Lieux-dits ont ensuite été assemblés en vue de l'élevage.

Vinification

The grapes from the different plots are harvested and vinified separately. The bunches are pressed whole and then undergo a slow fermentation using native yeasts. The lees are regularly stirred up (bâtonnage). The wines from the 'Lieux-dits' are then blended ready for ageing.

L'élevage

35 % de l'assemblage a été élevé en cuve inox et 65 % en demi-muid pendant 15 mois.

Maturing

35% of the blend is aged in stainless-steel vats and 65% in demi-muids for 15 months.

La dégustation

Robe : or clair aux reflets brillants.

Nez : complexe aux notes d'amande, légèrement brioché. À l'aération, des notes de chèvrefeuille, ainsi qu'une pointe anisée de fenouil ressortent. S'en suivent

des nuances pralinées, de miel d'acacia, de fruits à chair jaune et de zestes confits.

Bouche : attaque ample, à la texture crémeuse. L'équilibre est apporté par une pointe végétale fraîche.

Les nuances de caramel au lait et la beauté des amers signent une finale persistante et sapide.

Tasting

Colour: clear gold hue with bright highlights.

Nose: complex nose with notes of almonds and a slight brioche character. After aeration, notes of honeysuckle and an aniseedy touch of fennel start to come through. These are followed by hints of praline, acacia honey, yellow-fleshed fruit and candied citrus.

Palate: broad on entry to the palate with a creamy texture. The balance is provided by a slight fresh vegetal overtone. The long-lingering and very pleasant finish shows hints of fudge along with some lovely bitters.

Avec ce vin nous avons aimé :

brouillade de truffe, raviole de foie gras et poire, tajine de lotte à l'ail en chemise.

Température de dégustation : 12-14 °C.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Recommended food pairing:

brouillade de truffe fresh eggs, foie gras ravioli with pear, burbot tajine with unpeeled garlic cloves.

Serving temperature: 12-14°C.

Ageing potential: 10-15 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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

