



## Ermitage "Jubilé 200 ans"

### Les cépages

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).

### Les vendanges

Vendanges manuelles.

### 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.

### L'élevage

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

### La dégustation

**Robe :** or clair aux reflets brillants.

**Nez :** complexe aux notes d'amande, légèrement brioché. À l'aération, des notes de chèvreuille, 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.

### 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.

### Grape varieties

100% Marsanne.

### 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'.

### Harvest

By hand.

### 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.

### Maturing

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

### 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.

### 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 »

