



Ermitage “De l’Orée”

Issu du Lieu-dit
«Les Murets».

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Secteur Est de la Colline de l’Ermitage. Sols d’alluvions glaciaires très anciennes. Riche en argile rouge.

Les vendanges

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

La vinification

Débourbage léger. Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Fermentation pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 10% neufs) et en cuve inox (15%)

L’élevage

Élevage sur lies totales pendant 11 mois avec quelques bâtonnages.

From the locality
«Les Murets».

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

Eastern sector of Colline de l’Ermitage. Very ancient glacial alluvial soils. Rich in red clay.

Harvest

To ensure a perfect balance between ripeness and freshness, each plot of land is harvested several times by hand.

Vinification

Light settling. Whole-grape pressing ; moderate use of sulphur. Fermentation mostly in big wooden barrels (600 liters), wooden casks (85% of which 10% new) and stainless steel vats (15%).

Maturing

Aged on lees for 11 months with some stirring.

La dégustation

Robe : jaune or intense, avec des reflets dorés et verts.

Nez : très intense, cailloux chauds, caramel, très mûr, fruité citron avec des notes florales acacia, aubépine.

Bouche : attaque grasse, ample, très complexe avec des notes de fruits mûrs, d’épices, de grillé. Très belle longueur et avec une finale fraîche.

Avec ce vin nous avons aimé :

Risotto à la truffe noire et parmesan.

Température de dégustation : 10-12°C

Tasting

Colour: intense golden yellow, with hints of green and gold.

Nose: very intense, hot shingles, toffee, very ripe, fruity lemon with floral overtones of acacia and hawthorn.

Palate: well-rounded start, full bodied, very complex with overtones of ripe fruits, spices and roasting. Very long in the mouth, with a fresh final note.

As an accompaniment, we suggest:

Risotto with black truffle and parmesan.

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



Contrôlés par Ecoert France SAS



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

