



Ermitage “L’Ermité”

Issu du Lieu-dit «L’Ermité».

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Situé au sommet de la Colline de l’Hermitage entourant la chapelle. Coteau exposé à l’Est. Sol très pauvre d’arènes granitiques et de loess.

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 en demi-muids (25% de bois neufs) et en fûts inox.

L’élevage

Elevage sur lies totales pendant 12 mois.

La dégustation

Robe : jaune paille brillant. Limpide.

Nez : arômes complexes de vanille, d’amandes, de fruits secs et de tilleul. Une minéralité marquée (très typique du sol).

Bouche : vin riche d’une grande rondeur.

Un équilibre élégant rehaussé par une légère amertume en fin de bouche.

Arômes de fruits à chair blanche mûrs

(pêches et abricots). Un vin possédant une belle longueur et une grande complexité.

Avec ce vin nous avons aimé :

Omble Chevalier, déclinaison de betteraves

Température de dégustation : 10-12°C

From the vine locality «L’Ermité».

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

At the top of the Hermitage hill, around the chapel. East-facing Terrace. Very poor granite and loess soil.

Harvest

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

Vinification

Whole grapes are pressed and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts in half-muids (with 25% of new wood) and stainless steel vats.

Maturing

Aged on lees for 12 months.

Tasting

Colour: brilliant and limpid straw yellow.

Nose: complex aromas of vanilla, almonds, dried fruits and linden-tree. The minerality is marked (typical of the soil).

Palate : very round and rich wine. An elegant balance, with a light bitterness at the end. Very ripe white fruit aromas (peach and apricot).

Beautiful length in mouth and a huge complexity.

As an accompaniment, we suggest:

Arctic char, déclinaison of beets.

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 Ecocert France SAS



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

