



 **FR-BIO-01** : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

**FR-BIO-01** : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

## Ermitage “De l’Orée”

### Le cépage

Marsanne.  
L’âge élevé des vignes (60 à 70 ans) garantit des rendements faibles et une production de qualité.

### Grape variety

Marsanne.  
The old vines (60 to 70 years old) guarantee low yields and a quality production.

### Le terroir

Les raisins servant à élaborer la Sélection Parcellaire “De l’Orée” proviennent de la parcelle des Murets. C’est un sol d’alluvions fluvio-glaciaires très anciennes.

### Terroir

The grapes producing “De l’Orée” come from “Les Murets” plot. This soil is made up with very old fluvio-glacial alluvial deposits.

### Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

### Harvest

Hand harvesting at maturity.

### La vinification

Après pressurage, le moût est débourbé au froid pendant environ 24 heures. Environ 50 % est vinifié en demi-muids avec bâtonnages réguliers, le reste en cuves.

### Vinification

After pressing, the must is cold-settling for around 24 hours. About 50% is vinified in big wooden barrels (600 liters) with regular stirrings of the lees, the rest is in vats.

### L’élevage

Élevage sur lies avec des bâtonnages réguliers durant 6 mois. Avant la mise en bouteille, l’élevage en fût est surveillé par des dégustations fréquentes. L’élevage dure de 10 à 12 mois.

### Maturing

Maturing on lees with regular stirrings for 6 months. Before bottling, the ageing in casks is checked by frequent tastings. The maturing lasts between 10 and 12 months.

### 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.  
Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### 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.  
According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

