



 **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 “L’Ermité”

Le cépage

Marsanne.
Sélection de nos plus vieilles vignes.

Le terroir

Sols situés au sommet de la colline de l’Hermitage, autour de la chapelle, au lieu-dit l’Ermité. Terroirs très pauvres, pure arène granitique (gore).

Les vendanges

Récolte manuelle des raisins à maturité.

La vinification

Après un léger débouillage, la vinification se fait entièrement en barriques entre 18 et 20° C.

L’élevage

Après une fermentation longue, l’élevage se fait sur lies, avec des bâtonnages réguliers, pendant 10 à 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 très riche d’une grande rondeur. Un équilibre élégant rehaussé par une légère amertume en fin de bouche. Arômes de fruits à chair blanche très mûrs (pêches et abricots). Un vin possédant une belle longueur et une grande complexité. Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Marsanne.
Selection of our oldest vines.

Terroir

Situated at the top of the Hermitage hill, around the chapel, in a place named the “Ermité”, soils are very poor and granitic.

Harvest

Hand harvesting at maturity.

Vinification

After a light cold-settling, fermentation is entirely made in casks between 18 and 20°C.

Maturing

After a long period of fermentation, the wine is matured on lees, with regular stirrings, between 10 and 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. According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

