



Crozes-Hermitage “La Petite Ruche”

Le cépage

Marsanne.

Grape variety

Marsanne.

Le sol

Le sol et le sous-sol sont constitués d'alluvions anciennes avec de nombreux graviers et cailloux.

Soil

Soil and subsoil are composed of old alluvial deposits with numerous gravels and shingles.

Les vendanges

Récolte à maturité.

Harvest

Grapes are harvested at maturity.

La vinification

Les raisins sont pressés entiers. Le moût est débourbé pendant 24 heures à froid. Les températures de vinification sont régulées aux environs de 18 °C.

Vinification

The whole grapes are pressed. The must is cold-settling for 24 hours. Temperature of vinification is regulated around 18°C.

L'élevage

La fermentation et l'élevage de ce vin se font en cuves. La fermentation malolactique est bloquée pour donner de la fraîcheur au vin.

Maturing

Fermentation and ageing of this wine take place in vats. The malolactic fermentation is stopped to give freshness to the wine.

La dégustation

Robe : jaune pâle à reflets verts, limpide, brillant.

Nez : pomme verte, très floral, fruits exotiques, agrumes.

Bouche : attaque souple avec beaucoup de fraîcheur, très aromatique (floral, fruits confits).

Tasting

Colour: pale yellow with green lights, limpid and brilliant.

Nose: green apple, very floral, exotic fruits, citrus aromas.

Palate: the attack is supple with a lot of freshness, very aromatic (floral, candied fruits).

