

CROZES-HERMITAGE "R & M"



Denominazione: Crozes-Hermitage

Uvaggio: 75% Marsanne, 25% Roussanne

Età delle viti: 5 anni

Terreno: Alluvionale del Rodano argillo-sabbioso

Vinificazione: vendemmia anticipata per preservare la freschezza, travaso del vino per ottenere un mosto molto limpido per la fermentazione. Dopo la fermentazione alcolica non ha avuto luogo la fermentazione malolattica per preservare la freschezza del vino. Vinificazione in vasche di acciaio inox.

Maturazione e fine fermentazione in demimuids per il Roussanne per 6 mesi.

Affinamento in vasche di acciaio inox per il marsanne per 6 mesi.

Viticoltura: biologica in conversione

Note di degustazione: Colore: Oro chiaro

Profumo: Fiore, freschezza di frutta fresca, frutta secca, miele e mandorle

Sapore: pieno, ricco e cremoso

Finale: lungo

Degustare a 10/12° C

Abbinamenti: Piatti di pesce: bouillabaisse, gamberi saltati con aglio.

Piatti di carne: pollo alla griglia con salse cremose, Wok con pollo.