



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CROZES-HERMITAGE BLANC 2017

**NATURE DES SOLS** : Granits et graviers

**CEPAGES** : 100% Marsanne (vieilles vignes)

**VINIFICATION** : Récolte exclusivement manuelle. Les raisins sont ensuite vinifiés en demi-muids. La fermentation alcoolique se déroule lentement pour conserver la finesse des arômes. L'élevage en demi-muids dure 8 mois sur lies fines.

**DEGUSTATION** : Robe or pâle aux reflets argentés. Au nez, ce vin s'ouvre sur des notes florales et vanillées que l'on retrouve également en bouche. Belle persistance en finale. Il pourra se garder en cave jusqu'à 6 ans.

**ACCORDS METS & VINS** : A déguster dans sa jeunesse sur de la volaille, des viandes blanches. Plus âgé, il sera parfait sur des poissons grillés ou en sauces, ou encore une choucroute de la mer.

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025677260 7

Carton : 3 76025677269 0

Carton de 6 x 75 cl

