

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Crozes-Hermitage

Ce vin est issu de vignes situées au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, sur les terroirs de Chassis. Les raisins sont cultivés sur des sols de galets et cailloutis roulés, très filtrants. Le climat est davantage influencé par la Méditerranée avec le mistral présent et des températures assez douces.

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

Prix : 22,00 €

CROZES-HERMITAGE BLANC

Le millésime 2022 a été marqué par la fraîcheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées. Date de début de vendanges : 14 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

Se déguste très bien en apéritif, avec des tapas, mais aussi pour accompagner une salade aux poires et aux noix, des gambas poêlées ou encore des viandes marinées.

DISTINCTIONS :

Vinous - Josh Raynolds 86/100



Marsanne



Robe jaune pâle aux reflets verts.



Le nez floral exprime des fleurs blanches comme l'acacia ou encore l'aubépine, dans un second temps apparaissent les fruits tels que la poire ou encore la pêche, enfin, la vanille apporte une touche de douceur.

Une attaque fraîche, puis un milieu de bouche vif et équilibré. La finale laisse une sensation de fraîcheur marquée par les arômes floraux.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus. Fermentation alcoolique à basse température. Fermentation malolactique totale.



L'élevage dure environ un an avec 15 % de la cuvée élevés sur lies sous bois (fûts et demis-muids de chêne) et 85% en cuve inox.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

CONSERVATION

5 à 8 ans