

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 : 2023

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CROZES-HERMITAGE BLANC

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

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 :

Jancis Robinson 15/20



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 seize mois avec 25 % de la cuvée élevés sur lies sous bois (fûts et demis-muids de chêne) et 75% en cuve inox.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

CONSERVATION

5 à 8 ans