

Crozes-Hermitage Blanco 2014

Tipo de suelo

Limo arcilla. Arena y grava.

variedad de uva

95% Marsanne, 5% Roussanne.

Edad media de las vides

25 años

Elaboración del vino

12 meses en parte en roble.

Envejecimiento

Temperatura controlada fermentación a alrededor de 18 ° C.

Rendimiento medio

37 Hl / hectárea.

La producción media anual

30.000 botellas.

Saboreo

Ojo: amarillo oro.

Nariz: Aromas de flores blancas como flor de espino y acacia. Roble delicado.

Boca: Fino y elegante. Todo el cuerpo, redondo y rico.

General: fresca notable con toda la delicadeza y la riqueza de la denominación.

Nuestro comentario

Este vino se produce a partir de los viñedos de lo que antes era la finca VALLOUIT

