

Hermitage Blanco 2014

Tipo de suelo

Piedra caliza, arena y grava.

variedad de uva

95% Marsanne; 5% Roussanne.

Edad media de las vides

30 a 90 años.

Elaboración del vino

Temperatura controlada fermentación a 16 a 18 ° C.

Envejecimiento

Larga crianza en roble segundo vino.

Rendimiento medio

40 Hl / hectárea.

La producción media anual

13.000 botellas.

Saboreo

Ojo: la paja Consistente amarilla.

Nariz: Nariz compleja con notas florales vegetales dominantes y miel de acacia. El roble elegante y delicada.

Boca: picante con buena estructura. Un vino para el envejecimiento.

En general: Balanceado en general y con profundos complejos aromas característicos de estos vinos blancos raros.

