

# 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.

