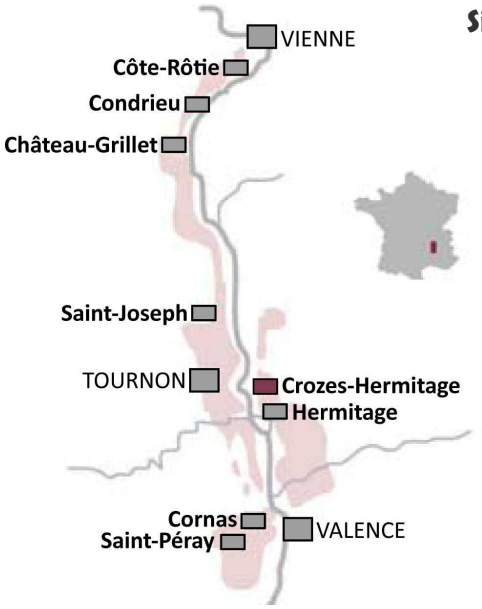
CROZES-HERMITAGE
Blanc 2017

Mis en bouteille à la propriété

GRAND CLASSIQUE



Situation géographique	Cru emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ème parallèle
Cépage	Marsanne
Terroir	Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône au sud de l'appellation. Quelques dépôts éoliens (loess)
Climat	Continental d'influence méditerranéenne
Vinification	Pressurage pneumatique doux des raisins dès leur arrivée au chai et protection des jus contre l'oxydation. Les jus sont sélectionnés pour ne garder que les meilleurs. Débourbage au froid poussé avant fermentation à basse température, pour préserver la fraîcheur et révéler la finesse aromatique
Élevage	En cuves, sur lies fines, entre 3 et 8 mois, avec bâtonnage en début d'élevage pour « nourrir » le vin
Note des Œnologues	**Robe :** jaune très pâle aux reflets verts **Arômes** fins et frais de poire, de citron et de fleurs blanches **En bouche** : de la minéralité, avec des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche. La finale est fraîche, longue et équilibrée, avec une légère touche de salinité.
Harmonie mets-vins	Fruits de mer, poissons blancs ou fromages affinés A apprécier dans la jeunesse de ses arômes.
Potentiel de garde	1 à 4 ans
Température de service	10 à 12°C

CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

GROWERS IN VIGNERONS DEVELOPPEMENT DURABLE SUSTAINABLE DEVELOPMENT