DOMAINE ALÉOFANE

CROZES-HERMITAGE BLANC

Rhône , France

Disponibilité	Importation privée
Millésime	2016
Appellation	Crozes Hermitage AOC
Sols	Argiles du Pliocène recouvertes d'alluvions de galets roulés
Altitude Des Vignes	143 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Plaine des Chassis Nord-Sud
Cépages	60% Marsanne 40% Roussanne
Viticulture	Biologique
Palissage	Cordon de royat simple
Pi/Hect	5 500 pi/ha
Hl/Hect	20 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Les raisins ont été pressés immédiatement. Débourbage de 48 heures. Fermentation malolactique naturelle
Levures	Indigènes
Élevage	50% dans des demi-muids et 50% en cuve
Alcool	14% alc./vol.
Sulfites	mg/l ce sera le 2018, il est en cours, non sulfité pour l'instant
Sucre	< 2 g/l
Acidité	3.8 g/l
Couleur	Intense à la robe dorée à reflet vert et argent
Dégustation	Le nez révèle une expression intense et capiteuse où le fruit confit s'impose à côté de notes toniques de nature fleurir et balsamique, jasmin, vanille, gingembre et cardamome, abricot sec et orange confites, angélique et thé vert. Bouche ample et chaleureuse qui développe une puissance épicée
Température De Service	10-12°C
Humain	Natacha Chave

BOIRES