



Domaine Michelas

Signature

Crozes-Hermitage - Blanc 2013

Région :	Rhône
Appellation :	Crozes-Hermitage
Cuvée :	Signature
Couleur :	Blanc
Millésime :	2013
Cépages :	Marsanne (40%) / Roussanne (60%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Riche palette aromatique aux notes de fruits secs, soutenue par une belle minéralité en finale



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier.

Elevage en barrique de deux vins.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, intense.

NEZ : Aromatique, fruité, légers arômes d'abricot, subtils arômes d'agrumes.

BOUCHE : Aromatique, riche, onctueuse, notes d'abricot, notes d'agrumes, légèrement minérale, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 18°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2016



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Viandes blanches, Blanquette de veau, Spécialités asiatiques

Powered by **Plugwine**

