

Crozes-Hermitage Blanc

« Perles Ivoire »



Cépage : 70 % Marsanne 30 % Roussanne



Terroir : Terrasses argilo-calcaire avec galets roulés du Rhône sur la commune de Pont de l'Isère. Vallée du Rhône Nord



Vinification/Elevage : Pressurage direct avec fermentation en barriques. Bâtonnage et élevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 8mois.



Dégustation : Vin blanc alliant fraîcheur et exotisme aux notes de fleurs blanches. Jolie mariage entre la marsanne et la roussanne. Belle tension et équilibre



Accords : Ravioles, Saint Jacques, Poisson, st Marcelin

