

## A.O.C. CROZES – HERMITAGE BLANC 2012

### « Les Pontaix »



#### **Vignoble :**

Surface de la parcelle : 1 hectare  
Nombre de bouteilles produites : 4000 cols en 0.75L. et 0.375L.  
Rendement : 40 hectolitres/ hectare  
Age des vignes : entre 50 et 60 ans d'âge  
Encépagement : Marsanne (100%)  
Terroir : Sur la commune de Crozes-Hermitage : sol argilo granitique  
Vignoble en coteaux, très escarpé.  
Taille en gobelet, conduit sur échelas avec une densité de plantation de 7500 pieds / hectare.  
Vendange manuelle.

#### **Vinification :**

Vendangé en caisse mi septembre, les jus sont directement extraits à partir d'un pressoir pneumatique puis débourbés à basse température pendant 48 Heures. La vinification est ensuite réalisée pour 80 % en cuves inox thermorégulées à environs 18 °C et 20% en barriques neuves.  
Un soutirage est réalisé dès la fin de fermentation alcoolique pour permettre un élevage sur lies fines pendant 11 mois.

#### **Notes de dégustation :**

Arômes de fleurs blanches avec encore une légère minéralité. La bouche est ample, droite et d'une bonne fraîcheur avec des notes de fruits à chair blanche.