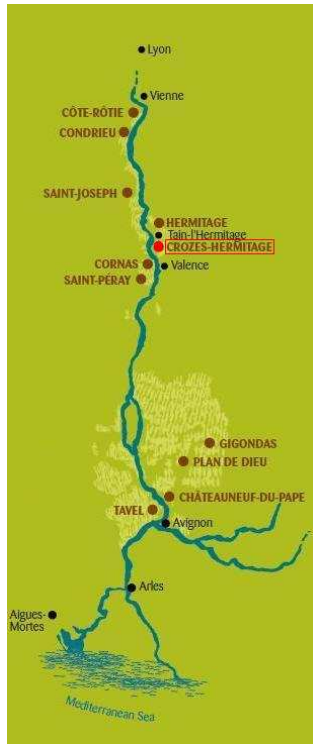


CROZES-HERMITAGE LA MATINIÈRE BLANC / WHITE



GAMME TRADITION / TRADITIONAL RANGE



CEPAGE
100% Marsanne.

GRAPE VARIETY
100% Marsanne.

SOL
Sols calcaires sur la commune de Mercuriol.

SOIL
Limestone soils from the district of Mercuriol.

VINIFICATION
Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée. Le débouillage est fait à froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation s'élèvent à 18-20°C.

VINIFICATION
Pressing of the grapes when they arrive at the winery. Cold settling down of the must (24 to 48 hours). Temperature-controlled fermentation at 18° to 20°C.

ELEVAGE
Environ 10 mois sur lies fines.

AGEING
Around 10 months on fine lees.

DEGUSTATION
Robe : jaune pâle à reflet verts, très brillant.
Nez : nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.
Bouche : attaque souple et fraîche, arômes de pêche blanche, très fruité.

TASTING
Colour: Bright pale yellow colour with green hints.
Nose: aromas of acacia and fresh flowers.
Palate: Soft and fresh attack, aromas of white peaches, very fruity wine.