

Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

› DESCRIPTION

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

› TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans. Deux terroirs se retrouvent dans notre assemblage: D'un coté, une vigne située sur le coteau granitique des pends (avec du calcaire en surface) et de l'autre la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson. Nous avons cherché à la fois à garder de la finesse et de la minéralité (vignes situées dans Les pends), tout en offrant un vin avec du gras et de la longueur (vignes de la plaine).

› SITUATION

Crozes Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Les villages de Mercuriol et de Chanos Curson sont deux des secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc.

› ELABORATION

Pressurage en grappe entière et débouillage. Les fermentations s'effectuent directement en fûts (de 2 et 3 ans), à basse température. Élevage sur lies en fûts pour nourrir le vin et lui apporter du gras pendant 5/6 mois. Mise en bouteille: Mai 2011

› CÉPAGES

Marsanne blanche : 100%

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Ce vin est très aromatique avec des notes d'agrumes. En bouche, le vin a beaucoup de fraîcheur et de la minéralité. L'élevage de 3 mois en fûts apporte une belle sensation de gras. A boire sur sa jeunesse.

› SERVICE

A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes. Ce vin conviendra aussi parfaitement sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

