AOC Crozes-Hermitage

Cuvée Signature 2020

Domaine Michelas

Présentation du vin

Terroir

Cette Cuvée Signature est plantée sur quatre parcelles distinctes situées sur les communes de Mercurol et Larnage. Le sol de Mercurol est argilo-calcaire, profond avec peu de galets roulés. Les terres de Larnage se distinguent quant à elles, par leur sol composé de granit et de kaolin issus du dernier contrefort du massif central.

Vendanges

La plupart des vignes de ces 4 parcelles ont près de 25 ans et sont travaillées selon des principes écologiques respectueux de la biodiversité et de la beauté des paysages viticoles.

Assemblage

« Signature » est le fruit d'un assemblage de Roussanne et de Marsanne

Vinification

Signature fait l'objet d'une vinification parcellaire ; la Roussanne et la Marsanne sont vinifiées séparément puis assemblées à la mise en bouteille. Un quart de la récolte est vinifiée en cuve inox tandis que le reste est vinifié en fûts de 400L.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins

Par le vigneron

Accords Mets/Vins : Dans sa jeunesse, ce vin sera parfait en apéritif puis, après quelques années de conservation, avec un poisson cuisiné.
Température de service: entre 12° et 14°C.

Température conseillée

Température de dégustation entre 12° et 14°C.

Apparence

Il détient une robe de couleur jaune pâle.

Nez

Il est doté d'un parfum fruité ; des notes d'abricot légèrement citronnés offrent à ce vin un bouquet d'arômes explosif.

Bouche

En bouche, la cuvée Signature révèle toute sa subtilité à travers des arômes de fleurs blanches et de miel.