



LAURENT FAYOLLE
VITICULTEUR À GERVANS - DRÔME - FRANCE

Crozes Hermitage Blanc

Les Pontaix



CÉPAGE

100% Marsanne vieilles vignes de marsanne du nord de l'appellation

SOL

Coteau à forte pente de nature granitique et loess exposé Sud, Sud Est

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles en caisse. Pressurage en grappes entières puis débourbage à froid. Levures indigènes. Entonnage en barriques et demi muid en cours de fermentation alcoolique. Fermentation malolactique faite. Élevage sur lie de 11 mois.

DÉGUSTATION

Nez: un vin équilibré, ample et gras avec des notes florales et miellées

Bouche: Fruits à chair blanche, légèrement toasté, ample, frais et persistant.

Un vin aérien et une aromatique marquée par les agrumes

Accord mets et vins:

Ira parfaitement avec du poisson d'eau douce, de la volaille de la Bresse sauce à la crème et fromages de chèvres.

GRAPE VARIETY

100% Marsanne old marsanne vines from the north of the appellation

SOIL

Coteau with a steep slope of granite nature and loess exposed South, South East

VINIFICATION / ELEVAGE

Hand-pickings in crates. Pressing in whole bunches and then cold-pouring. Native yeasts. Entoning in barrels and a half muid during alcoholic fermentation. Malolactic fermentation done. Breeding on lees of 11 months.

TASTING

Nose: a balanced, full and bold wine with floral and honeyed notes

Palate: White-fleshed fruit, lightly toasted, ample, fresh and persistent. An airy wine and an aromatic marked by citrus fruits

Food and wine pairing:

Will be perfect with freshwater fish, Bresse poultry with cream sauce and goat cheese.