Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage blanc 2018

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2018
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

8000 bouteilles produites seulement. Un Crozes blanc "plaisir immédiat" signé graillot, production limitée, non destiné à la longue garde. En capsule à vis pour plus de fraîcheur.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillot Crozes Hermitage blanc 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 80% Marsanne, 20% Roussanne

Terroirs : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle mais orientée vers de faibles rendements, taille courte et fumures légères, pas d'herbicides, sols exclusivement travaillés à la charrue

Vinification et élevage : Une faible partie fermente en cuve inox, le reste, soit de 80 à 90%, fermente en barriques (20% bois neuf, le reste de 1 à 5 ans). En cette chaude année 2017, les fermentations malolactiques, habituellement bloquées, se sont effectuées sur la moitié des vins, qui sont donc bien opulents... et pour compenser avec plus de fraîcheur, l'élevage a eu lieu pour moitié en cuves inox et pour l'autre moitié en demi-muids (600 l) au lieu de barriques (228 l).

Cette cuvée est fermée par une capsule à vis pour lui conserver sa fraîcheur.