Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Le Jardin" blanc sec 2022 MAGNUM

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Florian Buit (VIEUX MURIER)
Millésime: 2022
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Le Jardin
Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Un jeune vigneron de 29 ans très prometteur découvert par le bouche-à-oreille. D'après ce que nous avons entendu puis vérifié directement auprès du vigneron, en échangeant et en dégustant, ces Crozes Hermitage ont un avenir radieux devant eux.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE VIEUX MURIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Le Vieux Murier Crozes Hermitage "Le Jardin" blanc sec 2022 MAGNUM

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 80% Marsanne et 20% Roussanne

Terroir : Le Peizon à LARNAGE

Sol : Loess

Age des vignes : Entre 10 et 40 ans, majorité de 18 ans

Mode de cultures des vignes : En intégralité travaillées en agriculture biologique depuis 3 ans, début de conversion en 2019 et travail du sol depuis 7 ans. Identique aux "Saviaux" (la parcelle de syrah) sauf que le rang sans couverture végétale est ensemencé avec un enherbement permanent. Le loess est sensible à l'érosion et la vigne souffre moins de la sécheresse car l'argile présente retient plus l 'eau.

Vinification : Débourbage grossier, début de fermentation en cuve inox, entonnage en pièce bourguignonne à densité 1070

Elevage : 2 à 3 bâtonnages avant fermentation malolactique puis 1 an en fûts de chêne sur lies totales sans soutirage.

Mise en bouteilles : attention, ce vin n'est pas "mis en bouteilles au domaine", car le chai de ce néo-vigneron est tout juste en construction. En attendant, c'est son "formateur de luxe", Jean-Louis Chave, qui lui prête ses installations. C'est pourquoi l'étiquette de ce vin précise "mis en bouteille par JL Chave Sélection". N'en soyez pas surpris !

Dégustation : Nez plutôt complexe apporté par la fermentation et l'élevage en fût qui apportera du gras en bouche ajusté par les batonnages. Bouche avec de la texture et du gras tout en étant équilibrée par l'acide présent naturellement dans les raisins provenant du terroir assez froid et tardif de Larnage, très adapté aux cépages de raisin blanc. Discrète pointe d'amertume qui prolonge la fin de bouche.