

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Perles Ivoire" blanc sec 2023



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Jean ESPRIT (Crozes-Hermitage)

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Perles Ivoire

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Nous adorons ce mélange de structure sudiste et de fraîcheur nordiste. Jean Esprit maîtrise parfaitement les blancs, et ce n'est pas le cas de tous les vignerons du Rhône ! Voilà un des rares grands blancs du Rhône qui ne s'en vante pas :-)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée doit son nom aux grains de marsanne et de roussanne qui évoquent de petites perles ivoires à Jean Esprit lorsqu'ils tombent dans les cuves après avoir été vendangés.

Vin frais, tendu, aux parfums d'acacia et de pêche blanche. Nous retrouvons une expression de fruits à coque, l'amande fraîche est portée par un vent salé, iodé.

Cépage(s): 70% Marsanne, 30% Roussanne

Terroir: Terrasses argilo-calcaires avec galets roulés du Rhône, au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, dans le village de Pont de l'Isère.

Vinification / Élevage : Pressurage direct avec fermentation en barriques. Bâtonnage et élevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 8 mois.

Potentiel de garde: Jusqu'à 5 ans.

Dégustation: Vin blanc alliant fraîcheur et exotisme aux notes de fleurs blanches et de fruits à coque, avec une subtile saveur iodée. Joli mariage entre la Marsanne et la Roussanne.

Accords: Gratin de ravioles, Saint Jacques poêlées, poisson grillé, quenelles de brochet sauce Nantua, truffes, Saint-Marcellin.

Conseils du sommelier: Température de service à 8-10°C.

Degré d'alcool: 13,5% vol.