

Domaine Betton Crozes Hermitage "Circé" blanc sec 2024



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christelle BETTON

Millésime: 2024

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Avec son Hermitage (1 seul petit fût produit chaque année), Circé est l'autre grande cuvée de Christelle Betton en blanc 100% Marsanne. il s'agit de 14 rangs de vignes plantés en bas de la colline de l'Hermitage, exactement à côté des 14 rangs d'Hermitage de la vigneronne, mais ces rangs-là n'ont que l'AOP Crozes-Hermitage... Elaborés exactement de la même façon, les vins sont superbes et trois fois moins chers qu'un Hermitage :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHRISTELLE BETTON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Betton Crozes Hermitage "Circé" blanc sec 2024

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :

Encépagement : Marsanne 100%

Cette cuvée issue d'une parcelle de loess sur le terroir de l'Homme en bordure de l'appellation Hermitage, dévoilera sur sa jeunesse toute la complexité de la marsanne (acacia, fruits sec, poivre blanc, agrumes). Le vin de ce lieu-dit nous charme par sa complexité, sa longueur et sa minéralité.

Tel Circé dans la mythologie, cette cuvée ravive le coeur, les sens et l'esprit.

Elevé 50% en barriques et 50% en cuves.

Durée de garde conseillée : 2 à 7 ans

Accord mets et vins : il sait s'inviter lors d'un repas de l'apéritif jusqu'au dessert : poisson en sauce, saint jacques, fromages de chèvre.