



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE - Cave de Tain

Appellation

AOC Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Marsanne 95%, Roussanne 5%

PRÉSENTATION

Vinification

Vendange manuelle Pressurage doux des raisins à leur arrivée aux chais Sélection des jus afin d'exprimer le meilleur du raisin et protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus Débourbage au froid, puis entonnage partiel en fûts pendant la fermentation alcoolique afin de préserver la fraîcheur tout en favorisant une riche expression aromatique

Élevage

En fûts neufs pour 30 du volume, le reste en fûts de 1 2 et 3 vins, sur lies fines pendant 8 mois environ avec bâtonnages réguliers

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

CARACTÉRISTIQUES

Labels viticoles: Vignerons engagés

DONNÉES TECHNIQUES