



DELAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

HERMITAGE BLANC

DOMAINE DES TOURETTES

APPELLATION

HERMITAGE BLANC

VIGNOBLE : il s'étend sur 3 communes de la Drôme : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage.

SOLS : sols constitués d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires (cette diversité explique la présence de lieux-dits dans l'appellation : Bessards, Greffieux, Méal, Roucoule, Beaumes, etc...).

CLIMAT : abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud. Bon ensoleillement.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 134 ha, production annuelle : 3.635 hl. ; rendement maximum autorisé : 40 hl/ha.

CÉPAGES : Roussanne et Marsanne.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de trois terroirs suivants : L'Ermitage, le Sabot, et La Tourette. Production moyenne Delas : 5.000 bouteilles (75 cl.) par an. Cépage : 90% Marsanne, 10% Roussanne environ.

VINIFICATION

La vendange est réalisée en deux fois et manuellement. Le pressurage est effectué à la champenoise, en séparant les jus de goutte et les jus de presse. Après un débourage léger, les moûts sont entonnés, afin d'effectuer la fermentation alcoolique dans des fûts de chêne neufs, de un et de deux vins. Dans le but de préserver une finale en fraîcheur, la fermentation malolactique est parfois conduite seulement partiellement.

ÉLEVAGE

Les vins fermentés en pièces sont élevés pendant neuf à douze mois sur lies avec bâtonnages réguliers. Deux mois avant l'embouteillage environ, l'assemblage des différents lots est effectué et le vin est soutiré en cuve pour que les différentes composantes aient le temps de s'équilibrer harmonieusement avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Jaune pâle, aux reflets verts, la robe est brillante et de belle densité. Au nez, l'Hermitage blanc « Domaine des Tourettes » est marqué par des notes florales, soutenues par un parfum d'agrumes confits. Elles sont complétées d'arômes d'un boisé fin, comme la vanille et la brioche grillée. Toute sa puissance s'exprime en bouche. Concentré et opulent, avec une structure parfaitement équilibrée, cet Hermitage présente une agréable fraîcheur et une belle minéralité qui portent les arômes longtemps après la dégustation.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes blanches (poulet aux morilles, caille aux truffes), poissons (bar grillé aux agrumes) et fromage.

