



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE BLANC LES LAUNES

APPELLATION

CROZES-HERMITAGE BLANC

VIGNOBLE : Le vignoble est le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

SOLS : au nord, les sols se composent de coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, ce sont des alluvions fluvio-glaciaires et des terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess.

CLIMAT : Exposition plein sud dans les coteaux.

VENT DOMINANT : Le mistral

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 683 ha ; production annuelle : 61 000 hl ; rendement maximum autorisé : 45 hl/ha.

CÉPAGES : Marsanne, Roussanne. Les vins blancs représentent environ 10% des volumes produits.

CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 20 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 80% Marsanne, 20 % Roussanne environ.

VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves fermées afin de mettre en valeur la complexité aromatique des cépages Marsanne et Roussanne.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure, tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteilles est réalisée vers le milieu du mois d'avril.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe brillante est de couleur dorée. Le vin s'exprime au nez, dans un registre floral (aubépine, verveine, tilleul,...) nuancé de touches exotiques (mangue, litchi,...) et d'agrumes. La bouche, fraîche et fruitée, séduit par son agréable souplesse.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Petit gibier d'eau, poissons cuits à la vapeur ou en sauce, poulet aux fruits (abricots, pêches,...), toutes sortes de fromages à pâte.

