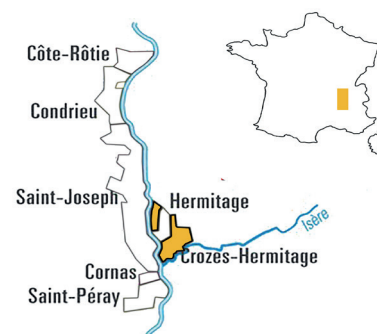


# Crozes-Hermitage LES ROUSSES



*Cette cuvée est issue de parcelles situées au Sud de l'appellation, vers le village de Mercurol, sur le lieu-dit «Malfondières».*



Alluvion fluvio-glaciaire  
100 % Marsanne



**Viticulture** : traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



**Vinification et élevage** : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Nez agréable aux arômes fruités (pêche, poire), citronnelle, pointe d'amande et de fleurs blanches.



Servir à 12 / 14 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).



Bouche équilibrée entre le côté moelleux du cépage et la fraîcheur du terroir.



Servir à l'apéritif ou avec du poisson (filet de cabillaud aux tomates confites sauce citron).