



CROZES HERMITAGE BLANC 2018 " PERLES IVOIRE " DOMAINE ESPRIT

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 70% marsanne, 30% roussanne

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune citron soutenue. Le nez est fin, délicat et complexe. On perçoit des arômes fruités (poire, pêche, abricot,...), des arômes de fleurs blanches (aubépine, fleur d'oranger,...) et un boisé discret. La bouche est de style riche et opulente, avec de l'élégance et beaucoup d'ampleur. Les arômes de bouche, sur le fruité et le floral sont présents. Le vin est long et équilibré (6 caudalies).

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéale avec un poisson en sauce ou des viandes blanches crémées



Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

