



**CROZES HERMITAGE BLANC 2023
DOMAINE DES SEPT CHEMINS / MR
BUFFIÈRE**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : marsanne et roussanne

Note de dégustation :

Couleur jaune paille. Le nez est élégant et original. Il présente des arômes balsamiques (cire), de fleurs blanches et des notes fruitées (pomme, poire) très agréables. La bouche est fine, délicate, possède du caractère et une matière souple et fondue. Un équilibre exemplaire entre gras et fraîcheur. Une vraie découverte !

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de bar, Saint-Pierre, turbot en sauce. Volaille à la crème. Fromages crémeux : Chaurce

Commentaires du sommelier :

Sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45^{ème} parallèle, se déploie le vignoble de Crozes-Hermitage. Les vins blancs, issus de Marsanne et de Roussanne, ont une belle couleur dorée, sont gras en bouche, mais secs et équilibrés.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

