



CROZES HERMITAGE BLANC 2025 " 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 moyennement soutenue. Le nez est fin, délicat et complexe. On perçoit des arômes fruités (poire), un caractère légèrement épicé (muscade, macis) et des nuances boisées et empyreumathiques bien présentes dans les premières années (grillé, toasté). La bouche est de style riche et opulente, avec de l'élégance et beaucoup d'ampleur. Il ne manque cependant pas de fraîcheur et présente un équilibre remarquable. Les arômes de bouche, sur le fruité et le boisé sont bien présents. Le vin est long

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéale avec un poisson ou homard en sauce ou en cuisson meunière.
Viandes blanches crémees, ris de veau braisés

Commentaires du sommelier :

Jean Esprit, vigneron de talent, élabore un vin blanc avec du caractère et du relief, Un vin finement boisé et qui possède beaucoup d'élégance.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

