



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CROZES-HERMITAGE BLANC

Fraîcheur, fruit et générosité composent les qualités de ce vin avenant de la Vallée du Rhône septentrionale.



TERROIR

Géologie du sol : Sols argilo-limoneux et sablo-graveleux.

Encépagement: 95% Marsanne, 5% Roussanne.

Âge moyen des vignes : 25 ans environ.

Rendements: 37 Hl / hectare.



VINIFICATION

Vinifications à basses températures, contrôlées autour de 18°C.

ÉLEVAGE

Élevé pendant 9 mois dont une petite partie sous-bois, le reste en cuve inox.



DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune dorée.

Olfactif : Arômes de fleurs blanches dont l'aubépine mais aussi l'acacia.

Gustatif : Vin fin et élégant. Une jolie rondeur, de richesse et de l'équilibre.

Ensemble : Vin d'une remarquable fraîcheur, alliant finesse et richesse de cette appellation.



SERVICE

Température de service : 10°C à 12°C.

Durée de conservation : 2 ans environ.

Accords mets / vins : Entrées variées, poissons, viandes blanches, cuisine asiatique.