



« 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 ».

HERMITAGE BLANC

Le charme floral de ce vin faisant référence aux fleurs blanches et au miel d'acacia, n'occulte pas ses capacités de grande garde.



TERROIR

Geologie du sol : Sols calcaires sablo-caillouteux.

Encépagement : 95% Marsanne, 5% Roussanne.

Âge moyen des vignes : Entre 30 et 90 ans.

Rendements : 40 Hl / hectare.



VINIFICATION

Vinifications à basses températures contrôlées autour de 18°C.



ÉLEVAGE

Elevé 24 mois en fûts de 2ème vin.

DÉGUSTATION

Visuel : : Robe jaune paille soutenue.

Olfactif : Nez très complexe à dominantes florales et végétales, souvent également caractérisé par le miel d'acacias. Notes boisées élégantes et fines.

Gustatif : Vin épicé et de très forte structure pour un vin blanc. Ce vin est bâti pour vieillir à l'épreuve du temps.

Ensemble : Harmonie entre une richesse aromatique quasi inépuisable et une rigueur très caractéristique de ces vins blancs rares..



SERVICE

Température de service : 10°C à 12°C.

Durée de conservation : 10 ans environ.

Accords mets / vins : Entrées variées, poissons en croûte de sel, sashimis, carré de veau, fromages de chèvre.