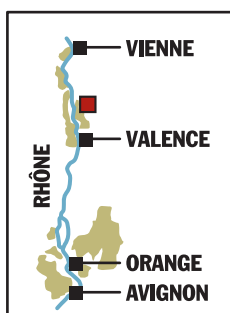
 Vin issu de l'agriculture biologique* ou biodynamique, certifié* par Ecocert SAS F32600
Wine made from organic* or biodynamic farming, certified* by Ecocert SAS F32600



Hermitage “Chante-Alouette”

Le cépage

Marsanne.

Le sol

Les raisins, produisant ce vin, proviennent de trois vignobles différents :

- “Le Méal” : c’est un sol d’alluvions fluvio-glaciaires très anciennes avec de nombreux galets.
- “Les Murets” : les sols sont constitués d’arène granitique et d’alluvions de même nature.
- “Chante-Alouette” : ce vignoble repose sur du loess avec une couche argilo-calcaire.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Après pressurage, le moût est débourbé au froid pendant 48 heures. Un tiers est vinifié en demi-muids avec bâtonnages réguliers et le reste en cuves.

La température de fermentation est régulée de façon à développer la complexité aromatique des vins (18-20 °C).

L'élevage

Avant la mise en bouteille, le vin est dégusté régulièrement. Ce sont les critères organoleptiques qui détermineront la durée de l'élevage (de 10 à 12 mois).

La dégustation

Robe : or vert, brillant.

Nez : complexe et subtil ; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.

Bouche : attaque franche, sans agressivité, finale d'amande, très élégant et très long.

Grape variety

Marsanne.

Soil

The grapes producing this wine come from three different vineyards:

- “Le Méal”: this is an old fluvio-glacial alluvial deposit soil with numerous shingles.
- “Les Murets”: soils consist of granitic arena and alluvial deposits of same nature.
- “Chante-Alouette”: it is set on loess soil with a fine layer of clay and limestone.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

After pressing, the must is cold-settling for 48 hours. One third is vinified in big wooden barrels (600 liters) with regular stirrings and the other part in vats.

The temperature of fermentation is regulated in order to develop the aromatic complexity of wines (18-20°C).

Maturing

Before bottling, the wine is checked by frequent tastings.

These are the organoleptic criteria which will determine the ageing period (from 10 to 12 months).

Tasting

Colour: brilliant and green gold.

Nose: complex and subtle, aromas of quince, walnut, honey, ginger, acacia with a hint of linden-tree.

Palate: frank attack, without aggressiveness, final of almond, very elegant and good length.

