



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## AOC Crozes-Hermitage Cuvée Signature 2020

Domaine Michelas

Présentation du vin



### Terroir

Cette Cuvée Signature est plantée sur quatre parcelles distinctes situées sur les communes de Mercuriol et Larnage. Le sol de Mercuriol est argilo-calcaire, profond avec peu de galets roulés. Les terres de Larnage se distinguent quant à elles, par leur sol composé de granit et de kaolin issus du dernier contrefort du massif central.

### Vendanges

La plupart des vignes de ces 4 parcelles ont près de 25 ans et sont travaillées selon des principes écologiques respectueux de la biodiversité et de la beauté des paysages viticoles.

### Assemblage

« Signature » est le fruit d'un assemblage de Roussanne et de Marsanne

### Vinification

Signature fait l'objet d'une vinification parcelle à parcelle ; la Roussanne et la Marsanne sont vinifiées séparément puis assemblées à la mise en bouteille. Un quart de la récolte est vinifiée en cuve inox tandis que le reste est vinifié en fûts de 400L.

### Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Accords Mets/Vins : Dans sa jeunesse, ce vin sera parfait en apéritif puis, après quelques années de conservation, avec un poisson cuisiné.*

*Température de service: entre 12° et 14°C.*

### Température conseillée

*Température de dégustation entre 12° et 14°C.*



### Apparence

*Il détient une robe de couleur jaune pâle.*



### Nez

*Il est doté d'un parfum fruité ; des notes d'abricot légèrement citronnés offrent à ce vin un bouquet d'arômes explosif.*



### Bouche

*En bouche, la cuvée Signature révèle toute sa subtilité à travers des arômes de fleurs blanches et de miel.*