

Crozes Hermitage blanc « Cuvée Marine » 2012



Lieu :

Sur la commune de Beaumont Montoux au Sud Est de AOC Crozes Hermitage

Terroir:

Plateau de galets roulés

Terroir argilo calcaire et parcelle très aérée car sur un coteau orienté nord.

Mes vignes sont cultivées sans désherbants ni engrais chimique ni insecticide.

Les sols sont labourés durant l'hiver, les vignes sont butées, débütées et binées durant la période estivale.

Les maladies de la vigne sont appréhendées par la maîtrise de la vigueur de la vigne et par des méthodes prophylaxique. Le traitement phytosanitaire n'est envisagé que par nécessité en privilégiant toujours les intrants d'origine naturels.

Cépage:

marsanne plantées en 1981 à 50%

roussanne plantées en 2001 à 50%

Rendement:

40 hectolitres / ha

Les vendanges:

Vendanges manuelle du 14 septembre, tri sélectif avec table de tri

Recherche d'une maturation optimum.

Vinification:

Pressurage direct dans pressoir pneumatique puis fermentation en cuve ovoïde béton.

Elevage:

Elevage 6 mois en cuve béton ovoïde. Mis en bouteilles en mai 2013 apres filtration du vin. Le nom de cuvée Marine à été donné a cette cuvée car il s'agit du prénom de ma fille.

CROZES HERMITAGE
C U V É E M A R I N E

DM

DOMAINE
DU 2011
MURINAIS

Luc Tardy

CROZES HERMITAGE
APPELLATION CROZES HERMITAGE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE EARL DU MURINAIS
CATHERINE & LUC TARDY, BEAUMONT MONTEUX, FRANCE
PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES



750ML

ALC. 13% BY VOL.