

LES ESSENTIELS



LES BRUCLAS

AOP CROZES-HERMITAGE BLANC

DOMAINE
VENDÔME



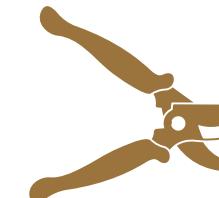
70% marsanne - 30% roussanne



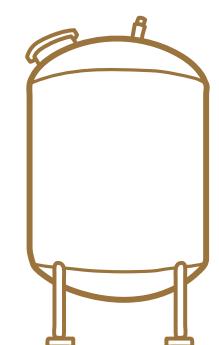
Loess



Les Pinets (Crozes-Hermitage)
L'Homme (Larnage)



Vendanges manuelles et mécaniques



Pressurage direct en grappe entière puis fermentation en cuve inox.
Élevage sur lie fine pendant 9 mois dont une partie des marsannes (20%)
en demi-muids.



Une couleur or pâle avec une belle brillance.



Des arômes de pommes fraîches, de poires épicées et de fleurs des prés.
La bouche est ample et mûre, une fraîcheur acidulée sans excès qui équilibre
la richesse du fruit. Un Crozes-Hermitage équilibré et complet, profond et
plein de caractère.