

JEAN ESPRIT

Perles Ivoire CROZES-HERMITAGE BLANC



Cépages : 70% Marsanne, 30% Roussanne



Terroir : Terrasses argilo-calcaires avec galets roulés du Rhône, au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, dans le village de Pont de l'Isère.



Vinification/Elevage : Pressurage direct avec fermentation en barriques. Bâtonnage et élevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 8 mois.



Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans.



Dégustation : Vin blanc alliant fraîcheur et exotisme aux notes de fleurs blanches et de fruits à coque, avec une subtile saveur iodée. Joli mariage entre la Marsanne et la Roussanne.



Accords : Gratin de ravioles, Saint Jacques poêlées, poisson grillé, quenelles de brochet sauce Nantua, truffes, Saint-Marcellin.



Conseils du sommelier : Température de service à 8-10°C.



Degré d'alcool : 13,5% vol.



Prix caveau : 23€