Crozes Hermitage Blanc "Cour de Récré AOC 2022

François Villard, Rhône

Type	Weisswein
Cépages	Marsanne, Roussanne
Origine	Frankreich, Rhône
Producteur	François Villard
Expansion	11 Monate Reifung auf der Hefe in gebrauchten Eichenholzfässer
Température de service	7 - 9 Grad Celsius
Prêt à boire	bis 6 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	13 %
Numéro d'article	11036722

Beschreibung

Tolle Aromatik von vollreifer Frucht wie Passionsfrucht, Ananas, auch Williamsbirne, etwas kandierte Orange, floral mit Veilchen und Buschrose, mit einem Anflug von Zedernholz und Muskat. Am Gaumen expolsiv elegant, schöne Mineralität, Frische. Gut ausbalanciert und sehr lang anhaltend. Ein Gedicht, Augen schliessen und geniessen.

Wissenswert

Selektive Lese von Hand. Der Wein wird direkt abgepresst und jede Parzelle einzeln mit weinbergseigenen Hefen in temperaturkontrollierten Fässern vergoren. Ausbau über 11 Monate in grossen Eichenholzfässern (Foudres) auf der Hefe ohne Aufrühren.