



Crozes Hermitage Blanc "Cour de Récré AOC 2022

François Villard, Rhône

Tipo	Weisswein
Vitigni	Marsanne, Roussanne
Origine	Frankreich, Rhône
Produttore	François Villard
Maturazione	11 Monate Reifung auf der Hefe in gebrauchten Eichenholzfässer
Temperatura di servizio	7 - 9 Grad Celsius
Maturità del consumo	bis 6 Jahre nach der Ernte
Contenuto alcolico	13 %
Numero di articolo	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 explosiv 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.