



Crozes-Hermitage “La Petite Ruche”

Le cépage

Marsanne.

Le sol

Le sol et le sous-sol sont constitués d'alluvions anciennes avec de nombreux graviers et cailloux.

Les vendanges

Récolte à maturité.

La vinification

Les raisins sont pressés entiers. Le moût est débourbé pendant 24 heures à froid. Les températures de vinification sont réglées aux environs de 18 °C.

L'élevage

La fermentation et l'élevage de ce vin se font en cuves. La fermentation malolactique est bloquée pour donner de la fraîcheur au vin.

La dégustation

Robe : jaune pâle à reflets verts, limpide, brillant.

Nez : pomme verte, très floral, fruits exotiques, agrumes.

Bouche : attaque souple avec beaucoup de fraîcheur, très aromatique (floral, fruits confits).

Grape variety

Marsanne.

Soil

Soil and subsoil are composed of old alluvial deposits with numerous gravels and shingles.

Harvest

Grapes are harvested at maturity.

Vinification

The whole grapes are pressed. The must is cold-settling for 24 hours. Temperature of vinification is regulated around 18°C.

Maturing

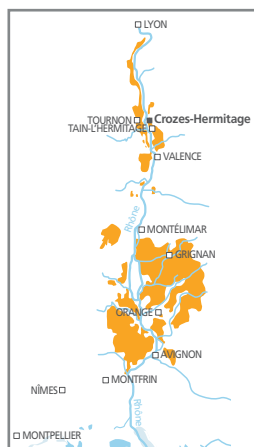
Fermentation and ageing of this wine take place in vats. The malolactic fermentation is stopped to give freshness to the wine.

Tasting

Colour : pale yellow with green lights, limpid and brilliant.

Nose : green apple, very floral, exotic fruits, citrus aromas.

Palate : the attack is supple with a lot of freshness, very aromatic (floral, candied fruits).





Indication Géographique Protégée Collines Rhodaniennes “Bituit et Maximus Marsanne”

Le cépage

100 % Marsanne.

Grape variety

100% Marsanne.

Le terroir

Sols de granites altérés
du nord de l'Ardèche.

Terroir

Altered granite soils
of the Northern Ardèche.

Les vendanges

Manuelles et mécaniques.

Harvest

By hand and machine.

La vinification

En cuves inox thermorégulées permettant
un contrôle très précis des températures.

Vinification

In temperature-controlled vats allowing
a precise control of the temperatures.

L'élevage

Élevage en cuve inox sur lies fines
durant 6 à 7 mois. Fermentation
malolactique bloquée.

Maturing

6-7 months' ageing on the lees
in stainless steel vat. Prevention
of the malolactic fermentation.

La dégustation

Robe : robe or pâle, reflets vert anis.

Nez : nez de fruits à chair blanche teinté
d'une pointe florale rappelant le lys.

Bouche : attaque ample, bouche fraîche
et dynamique. Notes de fenouil.

Avec ce vin nous avons aimé :
ceviche de saumon à l'avocat.

Température de dégustation : 10-11°C.

La garde : 2-3 ans.

Tasting

Colour: pale gold with green anise tints.

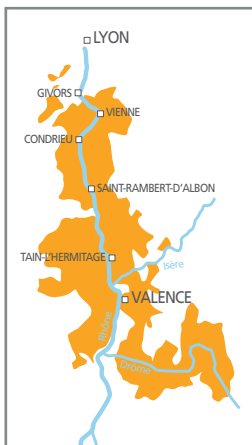
Nose: white-fleshed fruit with a floral
touch reminiscent of lilies.

Palate: broad on entry, fresh and dynamic
on the palate. Notes of fennel.

Recommended food pairing:
salmon ceviche with avocado.

Serving temperature: 10-11°C.

Ageing potential: 2-3 years





Saint-Péray “Les Tanneurs”

Le cépage

Essentiellement de la Marsanne.

Le sol

Les raisins proviennent de 2 types de terroirs : les sols calcaires donnent de la fraîcheur au vin alors que les arènes granitiques sur lesquelles se situent d'autres parcelles donnent au vin de la minéralité et du caractère.

Les vendanges

Récolte manuelle.

La vinification

Pressurage des raisins entiers.
Fermentation à basse température pour la partie en cuve. Une partie est également vinifiée en barriques.

L'élevage

L'élevage se fait sur lies avec bâtonnages réguliers. Les fûts et les cuves sont assemblés au printemps avant la mise en bouteille.

La dégustation

Robe : belle robe brillante aux reflets vert pâle.

Nez : beaucoup de fraîcheur avec des notes de pomme verte, de fleurs blanches et de miel.

Bouche : élégant, ce vin allie la vivacité et la minéralité.

Grape variety

Mainly made of Marsanne.

Soil

Grapes come from two different types of soils: the chalky soils give freshness to the wine, whereas granitic arenas bring minerality and character.

Harvest

Hand-harvested.

Vinification

The whole grapes are pressed.
The grapes, vinified in vats, are fermented at low-temperature. A part is also vinified in barrels.

Maturing

The wine is aged on lees with regular stirrings. Vats and casks are blended in spring just before bottling.

Tasting

Colour : brilliant colour with pale green lights.

Nose : lot of freshness, with green apple, white blossoms and honey aromas.

Palate : elegant, this wine combines liveliness and minerality.

