DELAS

CROZES- HERMITAGE
Les Launes Blanc

TERRITORIO

Il villaggio di Crozes-Hermitage si trova appena a nord di Hermitage vera e propria. L'appellazione di Crozes-Hermitage è la più grande della valle settentrionale del Rodano, coprendo quasi 850 ettari.
La regione è composta principalmente da uve Syrah, note per la loro aromaticità, ricchezza e corposità.

Il suolo varia da sottosuoli granitici nel nord a alluvioni fluvioglaciali e terrazze di pietre di fiume arrotolate, mescolate a loess, nel sud.
Il clima ha un'esposizione a sud nelle aree collinari e il "Mistral" è il vento dominante.

VINIFICAZIONE

Produzione media: 20.000 bottiglie (75 cl) all'anno. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono portate in cantina in piccole cassette. Una pressatura delicata precede la fermentazione a bassa temperatura (16-18°C) in tini chiusi, al fine di esaltare la complessità aromatica delle due varietà, (80%) Marsanne e (20%) Roussanne.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene travasato e affinato sui lieviti per favorire lo sviluppo di ricchezza e struttura, preservando al contempo le eccezionali caratteristiche varietali.
L'imbottigliamento avviene intorno alla metà di aprile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è brillante con riflessi dorati. Il naso è espressivo, con aromi prevalentemente floreali.