



Crozes-Hermitage

La Muselle

Zone de production : sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45 Ilème parallèle.

Vignoble : couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

Cépage : marsanne

Vinification : vinification à basse température 18°

Elevage : de 10 à 12 mois en cuve, sur lie fine.

Caractère : Œil: 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,

Mets : Apéritif. Truite aux amandes. Pastilla aux fruits de mer

Température de dégustation : environ 12°.

Durée de conservation : 4 à 7 ans.

