



# CROZES-HERMITAGE BLANC

La Muselle



*En 1960 André, reprend la ferme de ses parents sur le plateau ardéchois. Il est l'un des premiers à planter de la syrah entre la colline de l'Hermitage et les côteaux vertigineux de Cornas. Le domaine est assez morcelé et s'étend sur divers terroirs complémentaires.*

- **CÉPAGES**

- Marsanne

- **TERROIR ET VIGNES**

- Produit sur la rive gauche du Rhône, à hauteur du 45ème parallèle, sur des couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge. Les parcelles sont situées sur des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vinification à basse température (18°C) et élevage de 10 à 12 mois en cuve, sur lie fine.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- C'est un vin jaune pâle, aux reflets verts, limpide et brillant. Son nez est floral, avec des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de pomme verte. Il possède une attaque souple avec beaucoup de fraîcheur.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Idéal en apéritif, accompagnant de la truite aux amandes ou une pastilla aux fruits de mer.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Se conserve entre 4 et 7 ans.



**DOMAINES XAVIER MOURIER**

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : [contact@domainemourier.fr](mailto:contact@domainemourier.fr)