

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage "Perles Ivoire" blanc sec 2021



JEAN  ESPRIT

Prix du produit :

23,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Jean ESPRIT (Crozes-Hermitage)

Millésime: 2021

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Perles Ivoire

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Esprit Crozes Hermitage rouge 2021

Terre de Vins ("notre sélection de vins de fêtes", nov. 2022) : *Jean, la cinquième génération, a repris il y a cinq ans les rênes du domaine familial. Cette cuvée apporte la preuve que l'on peut élaborer de grands blancs en Crozes-Hermitage. Assemblage de marsanne (70%) et roussanne, ce vin fermenté et élevé en barriques se développe sur les fleurs blanches, les fruits blancs, et les agrumes, sur une note délicatement grillée et une bouche opulente mais fraîche. Un bel équilibre et une grande longueur pour une rareté rhodanienne à faire découvrir. Avec une poêlée de saint-jacques aux truffes.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée doit son nom aux grains de marsanne et de roussanne qui évoquent de petites perles ivoires à Jean Esprit lorsqu'ils tombent dans les cuves après avoir été vendangés.

Vin frais, tendu, aux parfums d'acacia et de pêche blanche. Nous retrouvons une expression de fruits à coque, l'amande fraîche est portée par un vent salé, iodé.

Cépage(s): 70% Marsanne, 30% Roussanne

Terroir: Terrasses argilo-calcaires avec galets roulés du Rhône, au Sud de l'appellation Crozes-Hermitage, dans le village de Pont de l'Isère.

Vinification / Élevage : Pressurage direct avec fermentation en barriques. Bâtonnage et élevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 8 mois.

Potentiel de garde: Jusqu'à 5 ans.

Dégustation: Vin blanc alliant fraîcheur et exotisme aux notes de fleurs blanches et de fruits à coque, avec une subtile saveur iodée. Joli mariage entre la Marsanne et la Roussanne.

Accords: Gratin de ravioles, Saint Jacques poêlées, poisson grillé, quenelles de brochet sauce Nantua, truffes, Saint-Marcellin.

Conseils du sommelier: Température de service à 8-10°C.

Description brève du produit :

Cette cuvée nous a impressionnés par sa fraîcheur et sa finesse lors de notre dégustation, un véritable coup de cœur, à l'unanimité. Dans d'autres appellations, ce vin vaudrait beaucoup plus cher. Voilà un des rares grands blancs du Rhône qui ne s'en vante pas :-)