



# Michelas - St. Jemms

## Crozes-Hermitage Signature



<b>Zona:</b>	<b>Mercurol – Côte du Rhône Nord</b>
<b>Vitigno:</b>	60% Roussanne -- 40% Marsanne
<b>Terreno:</b>	argillo-calcareo composto da ciottoli del Rodano
<b>Esposizione:</b>	Sud
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio – barriques
<b>Fermentazione:</b>	a temperatura controllata
<b>Durata:</b>	in cantina sdraiato da 4 a 6 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	13°
<b>Temperatura di servizio:</b>	8°-10°
<b>Solfiti totali:</b>	23 mg/L

Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata *HVE Haut Valeur Environnementale* (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Vino di colore dorato, al naso presenta un mélange di aromi, di pesche ed albicocche secche, che regalano a questo vino un bouquet esplosivo.

Al palato è un vino grasso e pieno, ricco di una palette di sapori vari, con una dominante di frutti a polpa bianca, che finisce su belle note agrumate. Gradevole e persistente.

### Abbinamenti

Si accompagna ad antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche o grigliate.



- Robert Parker 2015: 89/100
- Salon Vins Tain l'Hermitage 2018: **Oro**
- Guida Hachette 2019: 1 stella



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**