



Michelas - St. Jemms

Crozes-Hermitage Signature



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



**Chicche
di Vino**