

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2010

Nom de cuvée : Roche Blanche

Origine de production : commune de Larnage

Cépage : 100% Marsanne (vieilles vignes de 80 ans) **Rendement** : 30 hl/ha

Terroir : argilo-calcaire (kaolin)

Viticulture : Fumure organique, lutte raisonnée, taille courte, effeuillage et récolte manuelle.

Vinification : fermentation à basse température (16°) pour 30 % en fûts neufs et 70 % en fûts d'1 vin.

Elevage : sur lies fines dans les mêmes fûts que pour la vinification avec batonnage, fermentation malolactique réalisée et mise en bouteilles après 16 mois d'élevage.



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants
510 rue de la Croix
26600 LARNAGE
www.domainebelle.com

