

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2012

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 aussi appelé Kaolin

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et 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, fermentation malolactique réalisée et mise en bouteilles après 14 mois d'élevage.



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

www.domainebelle.com

