

# FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Hermitage

**Millésime** : 2012

**Origine de production** : commune de Tain l'Hermitage (lieu-dit les Peleas)

**Cépage** : 60% Marsanne et 40% Roussanne      **Rendement** : 37 hl/ha

**Terroir** : sol calcaire sablo caillouteux perméable

**Viticulture** : Fumure organique, protection sanitaire naturelle et raisonnée, taille courte, effeuillage, vendange verte si nécessaire et récolte manuelle

**Vinification** : fermentation à basse température (16°) en totalité en fûts de chêne dont 75% de fûts neufs et 25% de fûts d'1 an.

**Elevage** : sur lies fines avec fermentation malolactique en fûts, mise en bouteilles après 20 mois d'élevage.



## DOMAINE BELLE

Vignerons – Récoltants  
510 rue de la Croix  
26600 LARNAGE  
[www.domainebelle.com](http://www.domainebelle.com)

