

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Hermitage

Millésime : 2013

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

Cépage : 60% Marsanne et 40% Roussanne **Rendement** : 33 hl/ha

Terroir : sol calcaire sablo caillouteux perméable

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle, taille courte, effeuillage 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

