

## FICHE TECHNIQUE

**Appellation** : Crozes-Hermitage

**Millésime** : 2016

**Nom de cuvée** : Les Terres Blanches

**Origine de production** : commune de Larnage

**Cépage** : 70% Marsanne et 30% Roussanne    **Rendement** : 44 hl/ha

**Terroir** : argilo-calcaire aussi appelé Kaolin

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

**Vinification** : fermentation à basse température (16°) pour 20 % en fûts neufs, 50 % en fûts d'1 an et 30 % en cuve inox.

**Elevage** : sur lies fines dans les mêmes fûts et cuves que pour la vinification, fermentation malolactique réalisée et mise en bouteilles après 11 mois d'élevage.

**Notes et récompenses :**

The Wine Advocate (déc. 2017) 91

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 15,5/20



### Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

[www.domainebelle.com](http://www.domainebelle.com)

