

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Hermitage

Millésime : 2015

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

Cépage : 60% Marsanne et 40% Roussanne **Rendement** : 35 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. Vignoble en conversion biologique.

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.

Notes et récompenses :

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018

17/20

The Wine Advocate (déc. 2016) 93



Domaine BELLE

Vignerons – Récoltants

510 rue de la Croix

26600 LARNAGE

www.domainebelle.com

