



DOMAINE DES ENTREFAUX

CROZES-HERMITAGE - LES PENDS



Situation

Sur le coteau des Pends de Mercurol (versant sud)



Terroir

Surface de 1,27 ha
Limo-argileux et marne



Cépages

70% Roussanne
30% Marsanne



Production

Taille cordon de Royat
Age des vignes : 15 à 50 ans
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage vendange entière
Fermentation malolactique



Elevage

Pendant 12 mois sur lies :
en demi-muid (600L) et en fût
Puis 3 mois en cuve inox avant la mis en bouteille



Accords

Vin à boire entre 1 et 6 ans
Apéritif élégants, poissons crévés, viandes blanches, salades
d'agrumes

