



AOP Crozes-Hermitage
Blanc
Cuvée Marine
75 cl - 13,5°Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>AOC Crozes-Hermitage Blanc Cuvée Marine Luc Tardy 75cl – 13,5°Vol Vins Côtes-du-Rhône</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 50% Roussanne et 50% Marsanne

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Un vin gourmand qui séduit par son volume généreux en bouche, un très bel équilibre entre la tension et l'alcool. Un vin qui nous amène à poser la question : quand est ce que je me ressers ? (Avec modération bien-sûr).

Vendanges manuelles, tri sélectif à la vigne puis à la cave sur table de tri. Recherche d'une maturation équilibrée.

Conseils de dégustation

Oeil : d'une belle brillance et de couleur or jaune.

Nez : un nez floral (Acacia) et de fruits jaunes. Une belle complexité.

Bouche : Un vin aromatique et de velours. Une belle longueur avec une finale légèrement épicé. Un vin plaisir en somme. Température de service entre 7° et 9°

Accords Mets et Vin :

Idéal à l'apéritif, en accompagnement de poisson blanc, des volailles ou viandes blanches mais également en plat en sauce de type curry ou sauce champignons. Parfait avec des fromage de type tomme, munster, reblochon ou picodon par exemple.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com