

E. GUIGAL

Una delle maison più iconiche della Valle del Rodano, simbolo di rigore e visione, oggi un punto di riferimento assoluto per i grandi vini della Côte-Rôtie e non solo.



Hermitage Blanc

Marsanne, Roussanne

Varietà Marsanne, Roussane.

Vigneti Le viti che producono l'uva utilizzata per realizzare l'Hermitage Blanc hanno un'età media che va dai 30 a 90 anni. Il terreno è caratterizzato dalla presenza di calcare, sabbia e ghiaia.

Vinificazione L'Hermitage Blanc fermenta a temperatura controllata da 16 a 18 ° C. L'affinamento avviene in fusti di rovere.

Caratteristiche L'Hermitage Blanc al naso è complesso: i sentori dominanti sono quelli floreali e di miele d'acacia, mentre quelli di rovere sono eleganti e delicati. In bocca risaltano note speziate. Nel complesso è un vino equilibrato, complesso.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Valle del Rodano

Denominazione d'origine AOC Ermitage

Vitigno Marsanne, Roussanne