DRINKS.

Delas Frères Les Launes blanc Crozes Hermitage AOC 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7021421
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Embouteilleur	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marque	Delas Frères
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec un goût de prairie fleurie, de mangue, de litchi et d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 80% Marsanne et 20% Roussanne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de	10-12 degrés

consommation	[illegible]
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, fromages, porc

Description

L'histoire du domaine Delas Frères remonte à 1835, lorsque Charles Audibert et Philippe Delas prirent ensemble la décision d'acquérir un domaine viticole à Tournon-sur-Rhône. Ils ont donné au domaine le nom d'"Audibert et Delas". En 1924, Henri et Florentin Delas reprirent l'entreprise et la rebaptisèrent "Delas Frères". La viticulture est restée dans la famille jusqu'en 1977 ; elle a ensuite été reprise par la maison de champagne Deutz, qui fait aujourd'hui partie du groupe Louis Roederer. Delas Frères a très bien investi dans les vignobles et la cave au cours des 15 dernières années, tandis que l'œnologue Jacques Grange a continué à améliorer les vins, ce qui a placé l'entreprise en tête des producteurs du Rhône.
Le Crozes Hermitage blanc provient d'un vignoble de 1683 hectares sur lequel sont plantées, entre autres, de la Marsanne et de la Rousanne. Le terrain dans la partie nord du vignoble est constitué de coteaux granitiques exposés au sud. Au sud, les sols ont un passé de lits de rivières et de glaciers - ils sont composés de sédiments alluviaux, de terrasses de graviers ou d'alluvions de lœss. Les raisins sont vendangés à la main, pressés délicatement puis fermentés en cuve fermée à des températures comprises entre 16°C et 18°C. Le vin blanc subit ensuite une fermentation malolactique.