



HERMITAGE AOP - AU COEUR DES SIECLES 2009
CAVE DE TAIN L'HERMITAGE

L'HISTOIRE ...

Fondée en 1933, la Cave de Tain est située au cœur du vignoble historique des Côtes du Rhône septentrionaux. Elle est le principal producteur de crus du Nord de la Vallée du Rhône. L'imposant coteau de l'Hermitage expose ses terrasses escarpées plein sud, à l'abri du vent du nord. Sur ces terroirs d'exception, la culture de la vigne remonte à plus de 2000 ans : la renommée de l'Hermitage classe l'appellation parmi les plus grands vins du monde.

La Cave de Tain est propriétaire de 21 hectares dans l'appellation prestigieuse de l'Hermitage qui en compte 130 en totalité.

LE VIN ...

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Hermitage

Couleur : Blanc

Millésime : 2009

Cépage(s) : 100% Marsanne

Alcool : 14%

Contenant : 75 cl



Anecdotes ...

Vinification en barriques neuves de chêne aux grains très fins et élevage sur lies. La mise en bouteille intervient environ un an après la récolte.

LA DÉGUSTATION :

Œil : belle robe or aux reflets brillants

Nez : intense et minéral, aux notes de fruits blancs (pêche blanche) et d'abricots secs

Bouche : tout en fraîcheur sur des notes d'agrumes et de fruits secs, avec une légère touche mentholée, bouche élégante

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 12°C et 14°C.

À consommer dans les 8 ans.

À servir avec un bar de ligne en croûte sèche artichaut et radis fanes croquants, un homard et céleri aux fruits rouges.

Cet Hermitage blanc est un vin très élégant et séduisant. C'est tout en puissance et en tenue que cette cuvée, solide et fraîche, devient un excellent flacon à déguster avec de magnifiques plats.

Récompenses :

93/100 Wine Spectator

92/100 Stephen Tanzer's INTERN. WINE CELLAR (USA)