

DOMAINE MELODY

Crozes-Hermitage L'Exception 2020

38,69\$

* Prix de détail suggéré



DOMAINE MELODY

 Biodynamique

\$	Frais de service	5,69\$
	Code produit	15088826
\$	Prix licencié	33.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
🍇	Cépage(s)	Marsanne 70 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 30 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un domaine riche de différents terroirs avec des vignes qui remontent aux années 1945

Depuis 2010, Marc ROMAK, Marlène DURAND et Denis LARIVIERE ont uni leurs forces pour créer le Domaine Melody et mettre en valeur leur vignoble de 20 ha en Crozes-Hermitage.

Dans un chai alliant tradition et modernité, nous travaillons pour offrir des vins élégants, fruités et structurés, pleins de finesse et de franchise.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est frais, fruité et offre une belle définition. On y retrouve des notes de pêche de vigne, d'abricot vif, de petites notes d'agrumes (mandarine, pamplemousse rose) associées à de petites touches de litchi, de fruits de la passion, de fleurs de pêcher ainsi qu'à une subtile pointe de laurier/bois de pays.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Passage 24h en chambre froide Pressurage pneumatique à froid (2 à 4°C) Débourage en cuve inox thermo-régulée Fermentation en fûts (14 à 16°C) Batonnages réguliers Elevage de 6 mois en fûts de 1 vin et cuve inox

