
Ermitage Coteau des Seyes

2023



Assemblage de trois terroirs du même secteur, sur gneiss : Combe des Cloux, Raffort et Les Seyes. 520 à 580 mètres d'altitude, années de plantation : 1968 et 1978.

Le vin

Il offre un nez truffé, exotique, qui révèle une haute maturité du raisin, mais sans basculer dans la lourdeur. La bouche est ample, avec une fraîcheur surprenante, celle du terroir. C'est un vin de grandes proportions, de garde.

Vinification

Vinification puis élevage en muids, demi-muids et barriques, durant 10 à 18 mois.

Cépage	Alcool
100 % Marsanne	14°