

## J. Boutin Nos Granites Ciselés Blanc AOP Crozes-Hermitage 2023 Branco



### UVAS

100% Marsanne

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**—** Guardar pelo menos 3 anos

**○** Madeira moderada

### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Norte)

### PRODUTOR

J. Boutin

### TEOR ALCOÓLICO

12%

### AÇÚCAR

0,7 g/l

### ACIDEZ

4,9 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de avelãs torradas, com um toque de giz, além de notas frutadas. Um vinho complexo, que revela o que uma videira centenária em solo granítico, no norte da denominação, a altitude de 300 metros, pode produzir. Este vinho é natural e não filtrado, o que pode ocasionar depósito.

### TERROIR

Vinhedos de 30 a 110 anos de idade localizados na parte norte da denominação, a 300 metros de altitude. Solos de granito parcialmente cobertos por *loess* (sedimentos depositados pelo vento).

### ELABORAÇÃO

Leve maceração com as cascas, dependendo do grau de maturidade das uvas. O vinho permaneceu sob as borras finas durante 3 meses. A maturação foi feita em tanques de concreto e em barricas levemente tostadas (20% do volume) durante 3 meses. Engarrafado sem filtração.

### QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 15 anos ou mais.