

CROZES-HERMITAGE AUX BÉTISE 2024 Domaine Les Bruyères



Situation : Le domaine des Bruyères est situé en plein cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Il est entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique par David Reynaud, dans le respect de la vigne et l'équilibre de la faune et de la flore. Bénéficiant d'une cave entièrement enterrée, permettant ainsi la réception des vendanges par gravité, le vigneron a tout étudié de façon à respecter les raisins et le vin. Au fil des années, l'ensemble des cuvées du domaine des Bruyères a

franchi un palier important en termes de pureté de fruit, de caresse de tanin et d'élégance. David Reynaud s'installe aujourd'hui comme un vigneron incontournable de l'appellation Crozes-Hermitage.

Terroir : Terrasses argilo-calcaires

Encépagement : Marsanne, Roussanne

Température de service : 12 à 14°C (30min de carafage)

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Observations : Aux Bêtises est un vin blanc de la vallée du Rhône au caractère affirmé, avec du gras et de la longueur en bouche. De beaux arômes de fruits blancs au nez comme en bouche, et quelques touches florales pour donner de la fraîcheur. Une très belle bouteille de gastronomie pour amateurs et amatrices des vins du Rhône septentrional.

Quelques accords : Gambas poêlées, Langoustines flambées et sauce hollandaise, Rouget cuit à la flamme, Volaille de Bresse et sauce morille...

