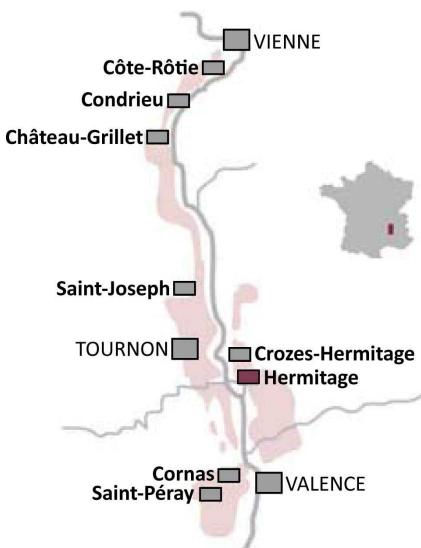


# VIN DE PAILLE

## HERMITAGE BLANC

SELECTION PARCELLAIRE

*Mis en bouteille à la propriété*



### Situation géographique

#### Cépage

Terroirs de blancs soigneusement sélectionnés des coteaux de l'appellation Hermitage, sur la rive gauche du Rhône

#### Terroir

Marsanne

#### Climat

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

Microclimat d'influence méditerranéenne, ensoleillement maximum

### Vinification

Le « Vin de Paille » est un vin rare et d'exception : il n'est produit qu'à partir de raisins d'Hermitage blanc (décret d'appellation de 1937), dans les meilleures années seulement et plus de 2 kilos de raisins de Marsanne sont nécessaires, pour produire une seule bouteille de 50cl de ce délicieux nectar. Les conditions idéales doivent être réunies : les grappes sont parfaitement saines, proviennent de très vieilles vignes et sont alors récoltées à la main avec le plus grand soin, puis séchées à l'air libre ; autrefois sur un lit de paille, mais aujourd'hui dans des caissettes pendant 2 mois, ce qui permet aux sucres naturels de se concentrer à la fois en sucre, mais également en arômes et en acidité, gage d'équilibre.

Vient ensuite un très long pressurage pneumatique dont on extrait un jus couleur de miel, fermenté en barriques de chêne durant l'hiver à 18°C environ. La fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) s'arrête naturellement entre 14° et 16° d'alcool, avec un taux de sucre résiduel entre 60 et 150 g/L selon les millésimes. Il restera en barriques pendant 12 mois au minimum avant la mise et un élevage en bouteille de plusieurs années.

Ce vin est d'un jaune paille profond, aux arômes de fruits secs, de miel, de caramel, avec une pointe d'épices.

Sa saveur rappelle le coing, le pain d'épices, la vanille et la noix, mais cette douceur exceptionnelle est équilibrée par une acidité intrigante.

Sur des desserts au miel, fruits confits ou chocolat – mais aussi seul, en totale gourmandise, en vin « de méditation »

### Note des œnologues

### Accord Mets-Vin

### Température de service

10°C pour apprécier toute la complexité aromatique de ce vin d'exception