

# INFO

Vinens Navn: Hermitage Blanc

Producent: Domaine Belle

Område/Land: Hermitage, Rhone, Frankrig

Drue(r): Marsanne (60%), Rousanne (40%)

Vinfremstilling: Fra marker i Les Peleas Tain l'Hermitage, der høstes manuelt, vinen gærer ved 16 grader på 75% nye og 25% ét år gamle egefade, derefter 20 mdr. lagring sur-lie.

Jordbundsforhold: Kalksten, sand og grus.

Ha. udbytte: 35hl pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: [domainebelle.com](http://domainebelle.com)

## Yderligere information:

I 1600-tallet blev der dyrket vin på markerne omkring slottet Château de Larnage, og alle markerne samt deres udbytte tilhørte godsejeren på slottet. Indbyggerne i byen skulle udføre tre dages hoveri på godsejerens marker i forbindelse med høsten.

I 1769 indkaldte den nye godsejer på slottet Claude François Mure til et møde i landsbyen og tildelte hver familie et lille stykke land med vinstokke til deres eget forbrug. Indtil 1930 bestod området af flere nabo-skaber, der lavede lokal vin.

Senere, da Louis Belle overtog slottet, skete der forandringer. Han grundlagde i 1933 kooperativet Tain l'Hermitage, og da han i 1970'erne overdrog slottet til sin søn Albert, bestod det af 4 ha spredt over to kommuner Larnage og Tain.

I dag drives Domaine Belle af Alberts søn Philippe, som er uddannet ønolog fra Montpellier. Domaine Belle råder over 25 ha vinmarker, der rækker ind over hele seks kommuner (Larnage, Crozes-Hermitage, Tain l'Hermitage, Pont de l'Isère, Mercurol og Tournon) og dyrkes med stor respekt for naturen og markernes individuelle karakteristika.

