

SAINT-JOSEPH BLANC TERRE D'IVOIRE 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

100% Marsanne

Terroir :

Granitique, avec la présence d'éboulis calcaires

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection de Vieilles Vignes issues du sud de l'appellation sur des terrains d'éboulis calcaires et granitiques. Vendange manuelle en palox et stockage au froid pendant 24h. Pressurage doux des raisins et sélection des jus par dégustations régulières. Protection contre l'oxydation afin de conserver le meilleur du raisin. Démarrage de la fermentation alcoolique en cuve thermorégulée autour de 18°C puis entonnage en fût pour la suite de la fermentation. Fermentation malolactique sous-bois pour 100% du volume.

Elevage :

Pour 1/3 en fûts de 1 vin, 1/3 en fûts de 4 vins et 1/3 en fûts de 6 vins, de 400L pendant environ 10 mois.

Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante et limpide

Arômes sur des notes florales, fumées et de silex.

En bouche : on retrouve les fleurs blanches et jaunes (acacia, aubépine), l'abricot sec et les zests d'agrumes (orange, citron). La finale est longue et minérale. La bouche présente un superbe équilibre.

Harmonie mets-vins :

Parfait sur des gambas grillées, un bar au fenouil mais aussi un rôti de veau aux herbes de Provence, picodon, rocamadour

Température de service :

10 - 12°C