

SAINT-JOSEPH BLANC EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

55% Marsanne ; 45% Roussanne

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vinification des raisins biologiques entièrement séparée. Vendange manuelle en pallox et stockage au froid 24h avant pressurage pour préserver les qualités gustatives du produit. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Fermentation alcoolique en fûts à 18°-20°C. Fermentation malolactique sous bois à 10%.

Elevage :

En fûts de 400L de 1 vin (30%), 4 vins (40 %), 6 vins (30 %) sur lies fines pendant 5 mois

Notes de dégustation :

Robe : jaune aux reflets légèrement verts

Arômes : nez marqué par des notes de fruits blancs (pêche des vignes); de fleurs blanches (aubépine, acacia).

En bouche : onctueuse et bien équilibrée. La finale est d'une grande finesse avec une fraîcheur apportée par la minéralité.

Harmonie mets-vins :

Idéal sur des poissons meunière et en sauce, quenelles, feuilletés de fruits de mer et volailles à la crème

Température de service :

10 - 12°C