

SAINT-JOSEPH BLANC

EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2023

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

55% Marsanne ; 45% Roussanne

Terroir :

L'appellation s'étend sur près de 50 kilomètres en longueur. Les Saint-Joseph de la Cave de Tain proviennent exclusivement des vignobles les plus méridionaux de l'appellation.

Bas de coteaux constitués de colluvions récents très profond sur les communes de Glun, et une petite partie sur gneiss très altéré profond sur Saint-Jean de Muzols

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle en pallox et stockage au froid 24h avant pressurage pour préserver au maximum les qualités gustatives du produit.

Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus.

Sélection des jus au cours du pressurage.

Fermentation alcoolique en fûts à 18-20°C .

Fermentation malolactique en fûts à 100%.

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 verts

Arômes de fruits blancs (pêche de vignes), de fleurs blanches (aubépine, acacia).

Bouche Onctueuse et bien équilibrée. La finale est d'une grande finesse avec une fraîcheur apportée par la minéralité. Belle dynamique en bouche.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

10 - 12°C