



JEB DUNNUCK

91/100 - Janv. 2019

John Livingstone-Learmonth
reports (UK) December 2018 ***(*)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com
Nov. 2018 – 14,5/20



1 étoile*

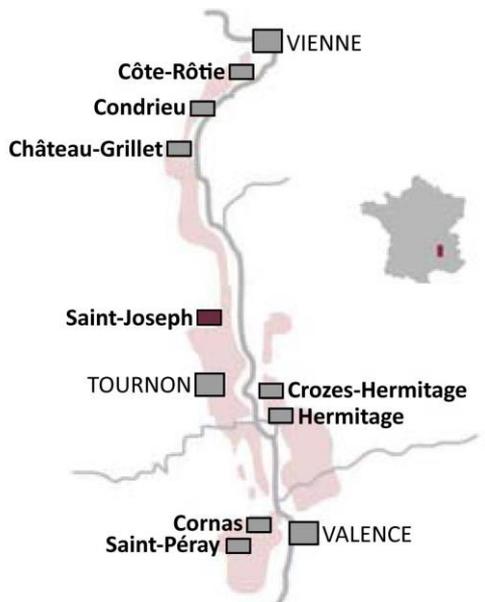


Terre d'Ivoire 2017

SAINT-JOSEPH Blanc

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique



Cru de la rive droite des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur d'étroites terrasses en bordure du Massif Central

Cépage

Marsanne

Terroir

Granitique, avec la présence d'éboulis calcaires

Climat

Continental d'influence méditerranéenne

Vendange manuelle.

Sélection de Vieilles Vignes issues du sud de l'appellation sur des terrains d'éboulis calcaires et granitiques.

Pressurage doux des raisins et sélection des jus par dégustations régulières et 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 une partie (10%).

Vinification

En fut de chêne français de 400L sur lies fines.
Elevage de 8 mois et mise en bouteille en été.

Élevage

Robe : jaune pâle brillante et limpide avec de légers reflets verts.

Arômes : expressifs et élégants, avec des notes de fleurs blanches, de poire et de tilleul.

En bouche : on retrouve la fleur d'acacia, le zeste d'agrumes et les fruits jaunes. La finale est longue et minérale.

Note des Œnologues

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

Harmonie mets-vins

Température de service

10 – 12°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

SJB17 Terre d'Ivoire.doc

