

SAINT-JOSEPH BLANC NOBLES RIVES 2018

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle sur des vignes de 45 ans 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 partie en cuve à 18°C et en partie en fût. Fermentation malolactique sous bois pour 30% du volume.

Elevage :

Sur lies fines, partiellement en fûts de 400L (80%) et en cuve, pendant environ 7 mois

Notes de dégustation :

Robe : Jaune dorée brillante aux reflets verts.

Arômes gourmands et expressifs de fleurs fraîches, de fruits jaunes et de noisette fraîche.

En bouche : équilibrée avec une attaque fraîche et minérale sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse), d'abricot et de pêche des vignes. Finale sur la rondeur.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

10 - 12°C