

SAINT-JOSEPH BLANC

NOBLES RIVES 2019

(ex- GRAND CLASSIQUE)

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Dec 2020 - **89/100**

Le Point

Fev 2021 Olivier Bompas - **17/20**



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 en pallox 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 claire brillante aux reflets verts.

Arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de noisette fraîche.

En bouche : ronde et charnue avec des arômes d'abricot, de pêche de vignes et d'agrumes (citron, pamplemousse). Finale sur la minéralité.

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