

SAINT-JOSEPH BLANC VIN BIOLOGIQUE 2020

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 :

Vinification des raisins biologiques entièrement séparée. 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 fûts à 18°-20°C. Fermentation malolactique sous bois.

Elevage :

En fûts de 400L de 4 à 5 vins sur lies fines pendant 4 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune dorée, brillante.

Arômes : nez ouvert et expressif sur les fruits jaunes et la pierre à fusil.

En bouche : ample et ronde avec une attaque sur des notes d'abricot, de pêche des vignes et de noisette fraîche.

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