



SAINT-JOSEPH BLANC TERRE D'IVOIRE 2019

Mis en bouteille à la propriété



2021
93/100

JEB DUNNUCK
Dec. 2020 - **92/100**



Mai 2021 Joe Czerwinski-
90/100



1 étoile*

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Granitique, avec la présence d'éboulis calcaires

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection de Vieilles Vignes issues du sud de l'appellation sur des terrains d'éboulis calcaires et granitiques. Vendange manuelle en pallox et stockage au froid pendant 24h. Pressurage doux des raisins et sélection des jus par dégustations régulières. 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 du volume (90%)

Elevage :

En cuve inox (6%) et en fûts de chêne de 400 L jusqu'à 6 vins (dont 10% de fûts neufs) sur lies fines. Elevage de 8 mois et mise en bouteille en été.

Notes de dégustation :

Robe : jaune dorée, brillante et limpide avec de légers reflets verts

Arômes sur les fruits à chair blanche avec des notes marquées de fleurs blanches, de poire et de gingembre.

En bouche : on retrouve les pêches de vigne, la fleur d'acacia et les zestes d'agrumes. La finale est longue et minérale.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

10 - 12°C

