

SAINT-JOSEPH BLANC NOBLES RIVES 2021

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Dec. 2022 **91/100**



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 35% du volume.

Elevage :

Pour 40 % en fûts neufs à 7 vins, de 400L et le reste en cuve sur lies fines, pendant env. 9 mois

Notes de dégustation :

Robe : Jaune paille clair.

Arômes très purs, sur l'acacia, les agrumes avec des notes de fruits jaunes (abricot, pêche jaune).

En bouche : bien équilibrée, marquée par la fraîcheur des agrumes. La bouche se termine sur des notes minérales d'une grande délicatesse.

Harmonie mets-vins :

A servir sur une terrine de saumon à l'oseille, ravioles de langoustine ou bien des cuisses de volailles farcies aux morilles

Température de service :

10 - 12°C