

SAINT-JOSEPH BLANC NOBLES RIVES 2022

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 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 pour 70% du volume.

Elevage :

Pour 25% en cuve et pour 75% sous bois (1/3 en fûts de 1 vin, 1/3 en fûts de 4 vins et 1-/3 en fûts de 6 vins, de 400L) pendant environ 10 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle très clair.

Arômes : nez très élégant, sur l'acacia, les agrumes avec des notes de fruits du verger (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