



Cave de Tain, Vin Biologique, AOC Saint-Joseph, Blanc, 2024

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

SITUATION

Rive droite de la Vallée du Rhône

TERROIR

Bas de coteau pour Glun (colluvions récents très profond), petite partie sur gneiss très altéré profond sur Saint-Jean de Muzols

VENDANGES

Vendange manuelle en pallox et stockage au froid 24h avant pressurage pour préserver au maximum les qualités gustatives du produit.

VINIFICATION

Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus.

Sélection des jus au cours du pressurage.

Fermentation alcoolique en fûts à 18-20°C .

Fermentation malolactique sous bois à 100%.

ÉLEVAGE

En fûts de 400L de 1 vin (30%), de 4 vins (40 %), 6 vins (30 %) sur lies fines pendant 5 mois

CÉPAGES

Marsanne 55%, Roussanne 45%

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Une robe jaune aux reflets verts.

Le nez est marqué par des notes de fruits blancs (pêche des vignes), de fleurs blanches (aubépines, accacia).

La bouche est onctueuse, bien équilibrée. La finale est d'une grande finesse avec une fraîcheur apportée par la minéralité. Belle dynamique en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

A servir sur des poissons meunière et en sauce, quenelles, feuilletés de fruits de mer et volailles à la crème.

