

St-Joseph Blanc 2019

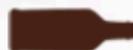
Le St Joseph blanc représente seulement 9% de l'appellation St Joseph.



75 cl



5 à 10° C



15 ans



**Marsanne
Roussane**



2019

- Cépage : 34% de vieilles vignes de Marsanne et 66 % de Roussane
- Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .
- Nez très développé et raffiné sur des notes de fruits du verger (abricot, pêche jaune) et de fleurs blanches (acacia, aubépine).
- En bouche c'est un vin gras avec une belle minéralité et long en bouche.
- Terroir : Granitique
- Lieu dit : Mève, Montelier, Boissey, Blanchard sur un seul village : Chavanay.
- Vendange manuelle dans des caissettes de 23 Kg.
- Vinification : Pressurage pneumatique Bucher , Eraflage
- Fermentation malo-lactique sur lies en barriques de chênes et demi-muids.
- Battonage 1 fois tous les deux mois, uniquement pour l'autoprotection naturelle.
- Élevage : 10 mois en barriques et demi-muids de chêne français.
- Température de service : 5 à 10° C
- Garde : 15 ans

Accord mets et vins : salade de la mer aux Saint-Jacques, poissons d'eau douce et de mer, les truites, les écrevisses , la sole meunière et la volaille, bricks de Saint Marcellin au thym et noisettes hachées.