



SAINT-JOSEPH BLANC NOBLES RIVES 2023

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

96% Marsanne ; 4% Roussanne

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle en pallox et stockage au froid 24h avant pressurage pour préserver au maximum les qualités gustatives du produit. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Sélection des jus par dégustations. Fermentation alcoolique en cuve à 18°C et pour une partie en fût. Fermentation malolactique pour 50 % du volume.

Elevage :

Pour 35 % en cuve et pour 65 % 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 env. 10 mois

Notes de dégustation :

Robe : jaune assez pale et brillante.

Arômes : nez très complexe , sur l'acacia, les agrumes avec des notes de fruits frais du verger (poire, pomme, abricot et pêche).

En bouche : tonique, marquée par la fraîcheur des agrumes. La bouche se termine sur des notes minérales d'une grande délicatesse avec des jolis amers.

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

