

SAINT-JOSEPH BLANC TERRE D'IVOIRE 2021

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Dec. 2022 - **91/100**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

94% Marsanne ; 6% Roussanne

Terroir :

Granitique, avec la présence d'éboulis calcaires

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection de Vieilles Vignes issues du sud de l'appellation sur des terrains d'éboulis calcaires et granitiques. Vendange manuelle en pallox et stockage au froid pendant 24h. Pressurage doux des raisins et sélection des jus par dégustations régulières. Protection contre l'oxydation afin de conserver le meilleur du raisin. Démarrage de la fermentation alcoolique en cuve thermorégulée autour de 18°C puis entonnage en fût pour la suite de la fermentation. Fermentation malolactique sous bois pour une partie du volume (30%)

Elevage :

En fûts de chêne de 400 L jusqu'à 6 vins (dont 13% de fûts neufs) sur lies fines. Elevage de 8 mois et mise en bouteille en été.

Notes de dégustation :

Robe : jaune assez claire, brillante et limpide

Arômes sur les fruits blancs avec des notes de fleurs printanières et de noisettes grillées.

En bouche : on retrouve les fleurs blanches et jaunes (acacia, aubépine), l'abricot sec et les zests d'agrumes (orange, citron). Superbe équilibre. La finale est longue et minérale.

Harmonie mets-vins :

Parfait sur des gambas grillées, un bar au fenouil mais aussi un rôti de veau aux herbes de Provence, picodon, rocamadour

Température de service :

10 - 12°C