

SAINT JOSEPH 2024 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin complexe et aromatique avec une bouche légèrement toastée beurrée, il présente des arômes de chevreuille et de miel avec une belle longueur en bouche.

- Marsanne 70%
- Roussanne 30%

Accords mets et vins

Se déguste sur des viandes blanches crémees, des produits de la mer, des fromages de chèvre... Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Robe : Or jaune reflet argenté

Nez : Chevreuille, miel

Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées, puis du gras et de la rondeur avec des arômes de fruits à chair blanches

Finale : Salinité en fin de bouche

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14° à 15°

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : Marsanne 70%, Roussanne 30%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage direct suivi d'un débourage au froid fermentation alcoolique et malolactique en barriques

Elevage : élevage en barriques (20% Barriques neuves) batonnages réguliers



Plaisirs du vin
Agen