St-Joseph Blanc 2024 75 cl

75 cl	
5 à 10° C	
13.5 % Vol.	
15 ans	
Marsanne Roussanne	
11 mois	
2024	

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

La Marsanne et la Roussanne sont les 2 seuls cépages autorisés dans l'élaboration du St Joseph blanc .

- Cépage : 30% de vieilles vignes de Marsanne et 70 % de Roussanne.
- Nez expressif sur les fruits murs, la nectarine jaune, le genêt et l'écorce d'orange.
- La bouche offre de la vivacité en attaque et une belle tension. Légère amertume en finale.
- Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .
- 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 : 11 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.