Saint-Joseph blanc "Les Ribaudes"

Saint-Joseph

INFORMATION

Appellation : Vallée du Rhône septentrionale

Cépage : Marsanne 60% / Roussanne 40%

Alcool : 13.5%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage rapide sur pressoir pneumatique. Débourbage au bout de 24 à 36 heures. Fermentation en cuves inox thermo régulées puis soutirage d'une partie de la récolte en fûts avant fermentation malo-lactique. Elevage sur lies fines pendant 9 mois sans bois neuf. Assemblage en masse un mois avant mise en bouteille (par gravité et avec une légère filtration).

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 2 Ha

Type de sol : Granit à muscovite

Climat : Continental à influence méditerranéenne

DÉGUSTATION

Œil : Pressurage rapide sur pressoir pneumatique. Débourbage au bout de 24 à 36 heures. Fermentation en cuves inox thermo régulées puis soutirage d'une partie de la récolte en fûts avant fermentation malo-lactique.

Elevage : Fermentation malo-lactique en fûts et cuves, Elevage sur lies fines pendant 9 mois sans bois neuf. Assemblage en masse un mois avant mise en bouteille (par gravité et avec une légère filtration).

Nez : Les arômes d'acacia et de chèvrefeuille, soutenus par des pointes d'amandes et de noisettes sont amenés par la Marsanne. Les notes délicates d'aubépine, de thé vert ou de miel de fleurs découlent de la Roussanne.

Bouche : La Marsanne amène la structure et la droiture au vin alors que la Roussanne amène l'aromatique et la profondeur de bouche.

Saint-Joseph blanc "Les Ribaudes"

Saint-Joseph

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 13°C

Accords mets et vins : apéritif dinatoire, porc au citron confit, blanquette de poisson, feuilletté ou gratin de fruits de mer

Garde : Immédiatement et dans les 5 ans