VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Saint-Joseph

Vin blanc sec de courte garde, le Saint-Joseph, est un vin marqué par la fraîcheur des arômes et du fruit, et sa complexité en bouche.

Millésime : 2020

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

SAINT-JOSEPH BLANC

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble de Saint-Joseph s’étend sur une cinquantaine de kilomètres. Réparti sur les 26 communes de l’Ardèche et de la Loire, ce terroir viticole est planté sur d’étroites terrasses en pentes fortes et principalement granitiques.

ACCORDS METS & VINS :

Poissons en sauce, porc, quelques fromages comme le Camembert.

DISTINCTIONS :

Decanter : 92 / 100 Médaille d'Argent

Marsanne	Apparence : robe jaune avec quelques reflets or et verts.

Pressurage direct en pressoir pneumatique. Refroidissement du moût à 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Fermentation avec des levures sélectionnées : en cuve Inox pour la Marsanne et en fûts pour la Roussanne, à température contrôlée (18°C). Pas de fermentation malolactique pour la Marsanne, mais fermentation malolactique pour la Roussanne. Clarification naturelle par débourbage, une filtration. Absence de collage.

Pressurage direct en pressoir pneumatique. Refroidissement du moût à 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Fermentation avec des levures sélectionnées : en cuve Inox pour la Marsanne et en fûts pour la Roussanne, à température contrôlée (18°C). Pas de fermentation malolactique pour la Marsanne, mais fermentation malolactique pour la Roussanne. Clarification naturelle par débourbage, une filtration. Absence de collage.

Élevé sur lies avec bâtonnage : 6 mois. Vieillissement en bouteille : 4 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
11 °C	N/A	10 ans