

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Saint-Joseph

L'appellation Saint-Joseph est une succession de terrasses granitiques qui surplombent le fleuve sur une cinquantaine de kilomètres. Notre cuvée est issue de raisins cultivés dans le Sud et le Nord de l'appellation. Le climat est de type semi-continental avec l'influence du Massif Central plus frais et du Rhône qui apporte de la douceur.

Millésime : 2024

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

SAINT-JOSEPH BLANC

Le printemps a offert des pluies régulières et abondantes, le retour de la chaleur en été associée au Mistral ont permis un beau développement des grappes, dans les meilleures conditions. Les amplitudes thermiques ont offerts aux ceps de vignes des nuits fraîches et des journées douces et ensoleillées, gagent du développement d'un bel équilibre et des plus beaux arômes !

Date de début des vendanges : 5 Septembre

ACCORDS METS & VINS :

Sa complexité et sa générosité lui permettent d'accompagner des mets raffinés et travaillés tels que des quenelles de brochet, de la truite aux amandes, du poulet aux morilles ou encore du Saint-Marcellin.

DISTINCTIONS :

Winde Advocate : 92+/100



Marsanne



Robe jaune pâle avec des reflets dorés.



Le nez révèle des arômes de nectarines et d'écorces d'orange. L'élevage en fûts de chêne donne de la complexité au bouquet avec des notes de fruits secs et de noix de coco.

Une attaque tout en volume qui vient remplir la bouche. Le milieu de bouche présente un bel équilibre et la finale est remarquable sur des notes fraîches et épicées.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.
Fermentation alcoolique à basse température.



Fermentation malolactique totale. L'élevage dure environ un an avec 100 % de la cuvée élevés sur lies, en fûts et demi-muids, dont 30% de chêne neuf.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 à 15 ans