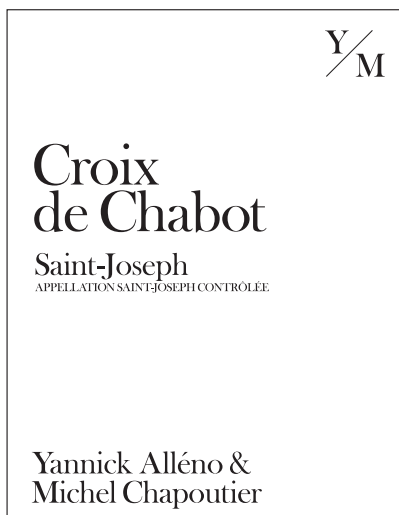




Saint-Joseph “La Croix de Chabot”



Vin

Issu d'une sélection parcellaire, en coteaux granitiques sur la partie septentrionale de l'appellation Saint-Joseph.

Le cépage

Marsanne exclusivement.

Le sol

Granit et sables granitiques. Vignes de 30 ans, en gobelet et palissées de façon traditionnelle sur échelas. Coteaux exposés sud-est et bénéficiant d'une excellente exposition au vent.

Les vendanges

Manuelles.

La vinification

En fût de 600 l et en cuves inox (50/50). La fermentation dure 3 semaines, en levures indigènes. Bâtonnage pendant 4 semaines.

L'élevage

L'élevage se poursuit en fûts de 600 l sur les lies de fermentation, pendant 7 mois. Assemblage et fin d'élevage en cuve inox, afin de préserver l'expression minérale.

La dégustation

Jolie couleur jaune pâle, dense, aux reflets brillants.

Le nez donne un bouquet de notes délicates de fleurs blanches, et de notes sucrées de fruits à chair blanche (pêche), une minéralité fumée apporte fraîcheur et complexité.

La bouche riche et onctueuse, s'exprime par une tension minérale délicate mais bien présente, surlignée par des saveurs florales et minérales. L'élevage est fondu, apportant complexité et puissance. Finale persistante, saline et ciselée de fins amers.

Robe: jaune pâle.

Nez: frais, fruits blancs, minéral, complexe.

Bouche: tension et puissance.

Wine

From a single vineyard selection, located on granite slopes in the southern part of the Saint-Joseph appellation.

Grape variety

Exclusively Marsanne.

Soil

Granite and granitic-sand. 30 year old vines, Gobelet pruned and trained on stakes in traditional fashion. Southeast facing slopes, enjoying excellent exposure to wind.

Harvest

By hand.

Vinification

In 600L barrels and stainless steel tanks (50/50). Fermentation using indigenous yeasts lasts for 3 weeks. Stirring of the lees (bâtonnage) for 4 weeks.

Maturing

Aging continues on the fermentation lees in 600L barrels for 7 months. Blending and final maturing in stainless steel tanks to preserve the wine's mineral expression.

Tasting

Pretty pale yellow hue, dense, bright highlights. On the nose, the wine possesses a bouquet of delicate faint white flower aromas and sweet notes of white fleshed fruit (peach).

A smoky minerality adds freshness and complexity. Rich and smooth on the palate, with subtle yet noticeable mineral acidity, highlighted by floral and mineral flavours. Smooth aging characteristics have added complexity and power.

A long-lasting and very precise, salty, bitter finish.

Colour: pale yellow.

Nose: fresh, white fruit, mineral, complex.

Palate: powerful with good acidity.