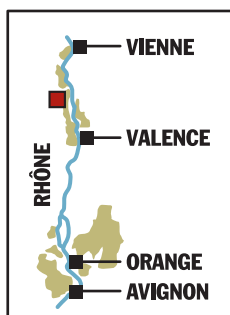




 Agriculture biodynamique ou agriculture biologique
Biodynamically grown or Organically grown



Saint-Joseph

Le cépage

Marsanne.

Le sol

Les coteaux granitiques sont très pentus, exposés sud et sud-est sur les communes de Mauves et de Tournon.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité, avec un degré naturel généralement supérieur à 12,5 %.

La vinification

Pressurage du raisin entier.
Débourbage léger entre 24 et 48 heures.
La fermentation se fait en cuves et en fûts.

L'élevage

La fermentation malo-lactique est réalisée selon les millésimes. L'élevage se fait sur lies pendant 8 à 10 mois.

La dégustation

Robe : jaune or.
Nez : note minérales avec un bouquet de fleurs blanches.
Bouche : bien équilibrée, fraîcheur et finale sur le miel en évoluant.

Grape varieties

Marsanne.

Soil

The granitic hillsides are very sloping, facing South and South-East, on the villages of Mauves and Tournon.

Harvest

Grapes are hand-harvested at maturity, with an actual alcohol content generally above 12.5%.

Vinification

The whole grapes are pressed.
A light settling is carried out between 24 and 48 hours.
Fermentation is performed in vats and in casks.

Maturing

Malolactic fermentation is achieved depending on vintages. The wine is aged on lees from 8 to 10 months.

Tasting

Colour: golden yellow.
Nose: mineral aromas with white blossoms notes.
Palate: well-balanced, this wine has a great freshness and develops into a honeyed final.

