

Saint-Joseph “Les Granilites”

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Issu d'un assemblage de parcelles majoritairement situées au sud de l'appellation, Terroir granitique plus ou moins décomposé et terrasses limoneuses. Village de Mauves, Tournon, Saint-Désirat.

Les vendanges

Vendange entière à maturité optimale.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourageage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (80% dont 10% neufs) et en cuve inox (20%).

L'élevage

Élevage sur lies totales pendant 10 mois.

La dégustation

Robe : jaune intense, aux reflets brillants verts.
Nez : frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu.
Bouche : attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.

Avec ce vin nous avons aimé :

Filet de sandre, émulsion d'écrevisses, champignons et châtaignes.

Température de dégustation : 10-12°C

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

Produced from a blend of parcels, mainly in the south of the appellation, on a more or less decomposed granite Terroir and silty terraces. Villages of Mauves, Tournon, Saint-Désirat.

Harvest

Whole harvest at perfect ripeness.

Vinification

Whole-grape pressing ; moderate use of sulphur. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in big wooden barrels (600 liters), wooden casks (80% of which 10% new) and stainless steel vats (20%).

Ageing

Aged on lees for 10 months.

Tasting

Colour: strong yellow with bright green highlights.
Nose: fresh, with delicate notes of white flowers and white-fleshed fruit (peaches, pears), delicious aromatic notes, underscored by lovely, smooth oakiness.
Palate: fresh and well-balanced on entry, nice volume with delicious dessert-like notes, mineral tautness and a long lingering finish.

Recommended food pairing:

Pike-perch fillet, crayfish emulsion, mushrooms and chestnuts.

Serving temperature: 10-12°C

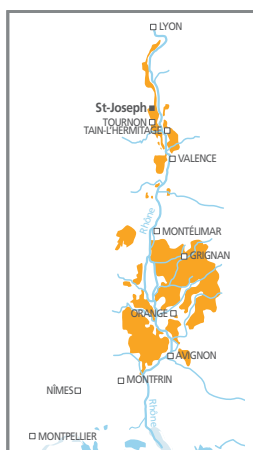
Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »



Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.