



Saint-Joseph “Les Granits”

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Coteaux granitiques au Sud de la commune de Tournon (granite dit «de Tournon»).

Les vendanges

Pour s'assurer d'un équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, chaque parcelle est vendangée manuellement en plusieurs passages.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourbage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 10% neufs) et en cuve inox (15%).

L'élevage

Élevage sur lies totales pendant 11 mois avec quelques bâtonnages.

La dégustation

Robe : jaune or.

Nez : minéral avec des notes florales de chèvrefeuille et de lys dans sa jeunesse, Tabasco, cire, miel.

Bouche : bien équilibrée et grande harmonie de ce vin avec une finale finement épicée évoluant sur le miel avec l'âge.

Avec ce vin nous avons aimé :

Oeuf mollet, émulsion de champignons, comté et cerneaux de noix.

Température de dégustation : 10-12°C

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

Granitic terraces to the south of Tournon («Tournon» granite).

Harvest

To ensure a perfect balance between ripeness and freshness, each plot of land is harvested in several times by hand.

Vinification

Whole-grape are pressed, and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in half-muids barrels (85% of which 10% new) and stainless steel vats (15%).

Maturing

Aged on lees for 11 months with occasional stirring.

Tasting

Colour: golden yellow.

Nose: mineral with floral overtones of honeysuckle and lily in its youth, Tabasco, wax, honey.

Palate: well-balanced. A very harmonious wine with a subtle final of spices developing into honey with ageing.

As an accompaniment, we suggest:

Soft-boiled egg, mushroom emulsion, comté cheese and walnut kernels.

Serving temperature: 10-12°C

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecoert France SAS



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

