

SAINT-JOSEPH BLANC

Les Carats



Parce que les Saint-Joseph Blanc sont rares et précieux, la cuvée méritait un nom spécial. Le mot carat est emprunté à la fois à l'analyse des métaux et des pierres précieuses et au jargon des bateliers du Rhône. Dans ce cas il désigne les bénéfices du transport reversés aux membres de l'équipage..

Millésime : 2023

Cépage : 100% Roussanne

Viticulture

Age moyen des vignes : 15 ans

Terroir : Situé au milieu de l'appellation Saint-Joseph, Sol de schistes et de gneiss sur des coteaux granitiques

Exposition plein sud

Altitude : 310m

Climat : Océanique et continental

Densité plantation : 6000pieds/ha

Rendement : 40Hl/ha (5000kg/ha)

Conduite des vignes : Conduite en agriculture biologique, vigne sur palissage haut. Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleure maturité

Vendange

Vendange manuelle

Première semaine Septembre

Vinification

Pressurage pneumatique, débouillage léger par gravité durant 48 heures

Fermentation alcoolique : 20% en barriques à 16°C - 80% cuve

Batonnage régulier

Elevage sur lies pendant 9 mois en barriques et en cuves

Présentation

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

Dégustation

Couleur Or pale, limpide avec des reflets jaunes

Bouquet de fleurs blanches, miel, acacia, amande beurrée, abricotine.

La bouche est riche et généreuse avec beaucoup de fraîcheur et une longue finale

Agréable à boire dès maintenant il peut se conserver quelques années.

Température idéale de dégustation : 10°C

Accords mets vins : En apéritif ou avec un poisson (bar grillé), raviolis aux truffes, fromage de chèvre



Analyses

Alcool : 12,80%

Sucres résiduels : <2g/litre

pH : 3.60

Acidité Totale : 3,18g/litre

J

