



LE SANG DES SEIGNEURS



Saint-Joseph

Issu de Roussanne et de Marsanne récoltés manuellement, le raisin après avoir été égrappé et pressé est vignifié en cuve inox thermorégulée. En fin de fermentation alcoolique, le vin est placé en fût avec contrôle des températures, où s'accomplit également la fermentation malolactique en barrique. Élevé ensuite 6 mois en fût de chêne avant d'être mis en bouteille avec une filtration légère. Un vin blanc sec qui présente une jolie robe dorée et développe des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche est longue et fruitée avec une belle minéralité.

Cépages	Roussanne et Marsanne
Sols	Roche mère granitique avec cailloutis
Robe	Jaune mordoré
Nez	Fleurs blanches et d'agrumes
Bouche	Fruitée, ronde, souple et équilibrée avec des notes d'épices.
Service	T° 12 °C
Garde	5 ans
Alcool	13° Alc.

Un vin blanc souple et fruité et dégage une belle fraîcheur. Parfait pour accompagner poissons, crustacés, fromages ou à l'apéritif.