

SAINT JOSEPH 2022 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin complexe et aromatique avec une bouche légèrement toastée beurrée, il présente des arômes de chevreuille et de miel avec une belle longueur en bouche.

- Marsanne 70%
- Roussanne 30%

Accords mets et vins

Se déguste sur des viandes blanches crémees, des produits de la mer, des fromages de chèvre... Certifié Gueuleton.

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Marsanne

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saint-Joseph

Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Domaine : Pascal Marthouret

Millesime : 2022

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : Marsanne 70%, Roussanne 30%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage direct suivi d'un débourage au froid fermentation alcoolique et malolactique en barriques

Élevage : élevage en barriques (20% Barriques neuves) batonnages réguliers

Dégustation

Robe : Or jaune reflet argenté

Nez : Chevreuille, miel

Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées, puis du gras et de la rondeur avec des arômes de fruits à chair blanches

Finale : Salinité en fin de bouche

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14° à 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.

