SAINT JOSEPH 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin complexe et aromatique avec une bouche légerement toastée beurrée, il présente des aromes de chevrefeuille et de miel avec une belle longueur en bouche.

- Marsanne 70%
- Roussanne 30%

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine: Pascal Marthouret

Couleur : Blanc
Millesime : 2023
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

Dégustation

Robe : Or jaune reflet argenté **Nez :** Chevrefeuille, miel

Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées , puis du gras et de la

rondeur avec des aromes de fruits à chair blanches

Finale : Salinité en fin de bouche

Garde: 3 à 5 ans

Température de service : 14° à 15°

Caractéristiques

Terroir: Granitique

Cépage: Marsanne 70%, Roussanne 30%

Vendange : Manuelles Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage direct suivi d'un débourbage au froid fermentation

alcoolique et malolactique en barriques

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

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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg