



Saint-Joseph La Source, Blanc, 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : minéral, pierre à fusil (caractéristique du granit).

Bouche : attaque ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

TERROIR

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif Central.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débouillage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C.

ÉLEVAGE

Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

