

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Saint-Joseph

L'appellation Saint-Joseph est une succession de terrasses granitiques qui surplombent le fleuve sur une cinquantaine de kilomètres. Notre cuvée est issue de raisins cultivés dans le Sud et le Nord de l'appellation. Le climat est de type semi-continental avec l'influence du Massif Central plus frais et du Rhône qui apporte de la douceur.

Millésime : 2023

Couleur : Blanc

Prix : 27,50 €

SAINT-JOSEPH BLANC

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

Sa complexité et sa générosité lui permettent d'accompagner des mets raffinés et travaillés tels que des quenelles de brochet, de la truite aux amandes, du poulet aux morilles ou encore du Saint-Marcellin.

DISTINCTIONS :



Marsanne



Robe jaune pâle avec des reflets dorés.



Le nez révèle des arômes de nectarines et d'écorces d'orange. L'élevage en fûts de chêne donne de la complexité au bouquet avec des notes de fruits secs et de noix de coco.

Une attaque tout en volume qui vient remplir la bouche. Le milieu de bouche présente un bel équilibre et la finale est remarquable sur des notes fraîches et épicées.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.
Fermentation alcoolique à basse température.



Fermentation malolactique totale. L'élevage dure environ un an avec 100 % de la cuvée élevés sur lies, en fûts et demi-muids, dont 70% de chêne neuf.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 à 15 ans