SAINT JOSEPH 2024 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

Viticulture : Raisonnée
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Pascal Marthouret
Appellation : AOP Saint-Joseph
Cépages : Marsanne
Couleur : Blanc
Domaine : Pascal Marthouret
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13,5 %

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.