



Saint Joseph blanc « Cler de Lune 2023 »

- ✓ **Le vigneron** : Céline et Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 9000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Roussane 70%, Marsanne 30%
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendanges** : manuelles

Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé et pressé. Débourage, fermentation en cuve inox thermoréguler. Mis en fût en fin de fermentation alcoolique avec le contrôle des températures et fermentation malolactique en barrique .

Elevage:

Elevé en fût de chêne durant 6 mois, filtration légère avant mise en bouteille.
«Vin blanc sec très aromatique, avec une couleur jaune brillante, des arômes de fleurs blanches, d'agrumes. Vin avec beaucoup de fraîcheur en bouche.»

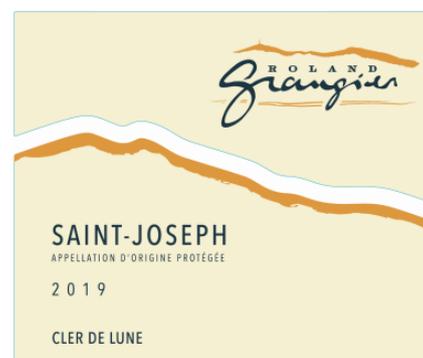
Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant cinq ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les poissons, les fruits de mers, coquillage ou en apéritif.



Le MOT DU VIGNERON :
« un vin gras avec une belle
minéralité »