

# SAINT-JOSEPH BLANC

## Les Carats

Parce que les Saint-Joseph Blanc sont rares et précieux, la cuvée méritait un nom spécial. Le mot carat est emprunté à la fois à l'analyse des métaux et des pierres précieuses et au jargon des bateliers du Rhône. Dans ce cas il désigne les bénéfices du transport reversés aux membres de l'équipage..

**Millésime : 2021**

**Cépage : 100% Roussanne**

### Viticulture

**Age moyen des vignes** : 15 ans

**Terroir** : Situé au milieu de l'appellation Saint-Joseph, Sol de schistes et de gneiss sur des coteaux granitiques

Exposition plein sud

**Altitude** : 310m

**Climat** : Océanique et continental

**Densité plantation** : 6000pieds/ha

**Rendement** : 40Hl/ha (5000kg/ha)

**Conduite des vignes** : Conduite en agriculture biologique (3eme année de conversion), vigne sur palissage haut. Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité

### **Vendange**

Vendange manuelle

Deuxième semaine Septembre

### **Vinification**

Pressurage pneumatique, débouillage léger par gravité durant 48 heures

Fermentation alcoolique : 20%en barriques à 16°C - 80% cuve

Batonnage régulier

Elevage sur lies pendant 9 mois en barriques et en cuves

### **Présentation**

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44\*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

### **Dégustation**

Couleur Or pale, limpide avec des reflets jaunes

Bouquet de fleurs blanches, miel, acacia, amande beurrée, abricotine.

La bouche est riche et généreuse avec beaucoup de fraîcheur et une longue finale

Agréable à boire dès maintenant il peut se conserver quelques années.

Température idéale de dégustation : 10°C

Accords mets vins : En apéritif ou avec un poisson (bar grillé), ravioles aux truffes, fromage de chèvre



### Analyses

**Alcool** : 12.89%

**Sucres résiduels** : <2g/litre

**pH** : 3.46

**Acidité Totale** : 3.24g/litre

