

# Saint Joseph Blanc 2017 Sentier des Terroirs

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** granitique, Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Cuminalle, Combe, Patasse.

**Assemblage :** Marsanne 50%, Roussane 50%.

**Degré :** 13% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 7000 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 24-05-2018.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Bâtonnage régulier, fermentation en barrique neuve, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, pressurage direct.

Bâtonnage régulier, bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique neuve, filtration légère.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur jaune, pâle, reflet vert.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de fruits, de poire, de caramel au lait.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, délicate, onctueuse, avec des notes de fleurs blanches, de caramel au lait. Ce vin est légèrement minéral, avec une bonne persistance en bouche.

## Service

**Température de service :** Entre 12°C et 14°C.

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2021.



*Domaine familial depuis  
8 générations*

Domaine des 3 Cellier  
5 bis chemin rural de Sorgues  
84230 Châteauneuf-du-Pape  
Tél : +33 (0)4 90 02 04 62  
Fax : +33 (0)4 83 07 58 58  
[domainedes3cellier@3cellier.fr](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

