

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, 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
www.3cellier.fr

