

# Saint Joseph Blanc 2020 Sentier des Terroirs

**Région :** Vallée-du-Rhône.

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

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

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

**Degré :** 13.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 6000 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 375ML, 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 01-01-1970.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Pressurage direct, fermentation en barrique neuve, fermentation thermo-régulée, bâtonnage régulier, fermentation malolactique.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur jaune paille, limpide, reflet vert.

**Olfactif :** Aromatique, féminin, arômes de fruits, de poire.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, avec des notes de confiture de lait, de fleurs blanches. 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 2021 et 2024.



*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)

