

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
www.3cellier.fr

