



Saint-Joseph blanc les 85 rangs



Zone de production : rive droite du Rhône, département de la Loire, commune Malleval.

Vignoble : première vigne plantée en 1990, elle doit son nom à «Jacky» qui la trouve si grande avec ses 85 rangs, vignoble de plein coteau, pente moyenne de 30 à 50%, sol a dominance granitique et veine sable grossier.

Cépage : marsanne 50 %, rousanne 50 %.

Vinification : vinification à basse température en barriques.

Elevage : de 10 à 12 mois sur lie fine avec bâtonnage.

Caractère : équilibré et gourmand, belle robe jaune aux reflets verts, aromatique et élégant, abricot, aubépine, café vert et chèvrefeuille.

Mets : poissons d'eau douce, apéritif, viande blanche facile à associer au cours d'un repas, choucroute de poissons fumés au genièvre.

Température de dégustation : environ 12°.

Durée de conservation : 4 à 7 ans.

