



ROMAIN DUVERNAY

SAINT-JOSEPH BLANC 2022



NATURE DES SOLS:

Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique. Exposition Sud/Sud-Est.

CEPAGES:

Marsanne, Roussanne

VINIFICATION:

Récolte manuelle à maturité optimale. Tri au chai. Pressurage puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (< à 17°C).

DEGUSTATION:

Belle couleur jaune or léger. Le nez confère des notes florales et minérales essentiellement. En bouche la rondeur est agréable et continue sur une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS:

Poissons en sauce ou grillés : loup de mer, coquilles St Jacques mais aussi une bonne bouillabaisse.

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677271 3
Carton : 3 76025677279 9
Carton 6x75cl

