



# 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

