



AOP

Saint-Joseph

Vin blanc



Caractéristiques

Ce Saint-Joseph à la robe jaune pâle et aux reflets verts lumineux a un nez de fleurs blanches, de miel et de poire. Il possède également une belle fraîcheur en bouche.

Le vin, les plats

Ce vin sera au meilleur de lui-même environ 3 ans après son élevage, à une température d'environ 12-14 degrés.

Il sera en accord parfait avec des coquilles Saint-Jacques, une sole ou un bar.



Terroir

Sol: granitique.

Exposition: organisée en terrasses sud/sud-est.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Rendement: environ 37 hl/ha.

Cépages: 50 % Marsanne et 50 % Roussanne.

Pratiques culturelles

Mode de culture: traditionnel car entièrement manuel.

Pas de traitement systématique, mais seulement lorsque l'observation sur le terrain l'impose.

Maîtrise des rendements:

Juillet/août: vendange verte. Effeuvillage.

Fermentation: 50 % de la production en cuve inox et 50 % en fûts de chêne.

Élevage: 12 mois.

Maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

www.andreperret.com

DOMAINE ANDRÉ PERRET – 17, RD 1086 – VERLIEU – 42410 CHAVANAY – FRANCE
Tél. 33 (0)4 74 87 24 74 – Fax 33 (0)4 74 87 05 26 – andre.perret@terre-net.fr