



MÉRIBETS SAINT-JOSEPH BLANC



AOP Blanc



Roussanne 80 % - Marsanne 20 % - vendanges manuelles Situation géographique : sur les communes de Serrières,

Limony et St Pierre de Boeuf

Rendement : 40 hl/ha Densité : 6500 p/ha Sol : granite décomposé Age des vignes : 20 ans

Pressurage direct en vendange entière.

Vinification en cuve pour 50% et en barriques de 228 L pour l'autre partie.

Fermentation alcoolique à basse température, fermenta-

malolactique effectuée.

Bâtonnage sur lies fines pendant 9 mois.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : robe jaune à reflets clairs.

Nez : arômes fruits à noyaux (pêche, abricot).

Bouche: fraiche et ample.

Disponible en 37.5 cl/75 cl/150 cl



Potentiel de garde : 5 ans



A servir entre 12 ° et 14 °



Apéritif, Curry d'agneau