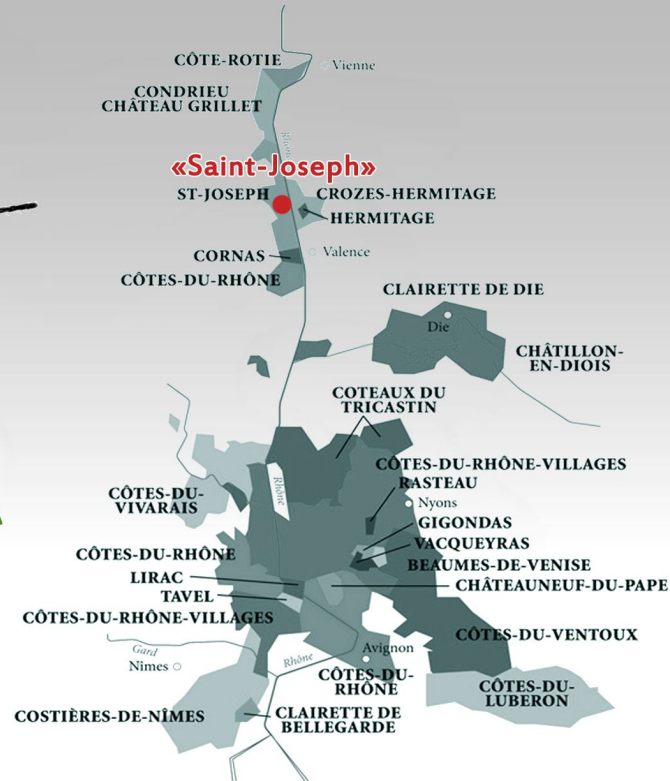




SAINT JOSEPH VANIA



CEPAGE

80 % Marsanne, 20% Roussane

SOL

Granitique

VINIFICATION / ELEVAGE

Pressurage – Levures. Elevage 50% en futs de 400 litres de 5 vins – Elevage sur lit – Bâtonnage et Fermentation malolactique. 50% en cuve inox

DEGUSTATION

- Œil : Teinte dorée à reflet vert et ambre.
- Nez : Le nez offre une expression capiteuse où le fruit rivalise avec les notes fleuries, épicées et fumées.

Bois frais, aubépine, abricot sec et pâte d'amande, cardamome et vanille.

- Bouche : La bouche soulignée par une fine minéralité déborde d'une énergie chaleureuse à laquelle contribuent l'aromatique pétulante, la matière liqueuse et la tension tannique produite par l'élevage.

Accompagnera vos raviolis au saumon, noix de saint Jacques à la crème sur lit de poireaux, cailles aux raisins, suprême de volailles au miel, fromages de chèvres.

GRAPE VARIETY

80 % Marsanne, 20% Roussane

SOIL

Granite soil

VINIFICATION / AGEING

Pressing - yeasts. Ageing 50% in 400l oaks of 5 wines - Ageing on bed - Batonnage and malolactic fermentation. 50% in inox tank

TASTING

- Colour : Gold tint with green and amber highlight.

- Nose : The nose offers a heady expression where the fruit competes with flowery, spicy and smoked notes.

Fresh wood, hawthorn, dry apricot and almond paste, cardamom and vanilla.

- Mouth : The mouth underlined by a fine minerality with a warm energy to which contribute aromatic exuberant, the syrupy material and the tannic tension produced by the breeding.

Good with your ravioli with salmon, scallop with cream on a bed of leeks, quails with grapes, supreme of poultry in the honey, goat cheeses.