

A.O.P. SAINT-JOSEPH blanc

« Quatuor »



Cépages : 50% Marsanne, 50% Roussanne.

Sol de nature granitique recouvert de gneiss et de schistes en décomposition.

4 parcelles entrent dans son élaboration.

Rendements : 40 hl/ha.

Elaboration :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée pour une macération pelliculaire pendant 24 heures.

Vinification en fûts de chêne avec contrôle de température.

Élevage sur lies et bâtonnages réguliers pendant 6 mois.

Garde : À apprécier de 3 à 5 ans.

Dégustation :

- **Visuel** : Robe de couleur Or, brillante avec des larmes qui viennent d'accrocher sur la paroi du verre.

- **Olfactif** : Les arômes floraux d'acacia et celui plus discret, d'aubépine, entourent une palette de fruits blancs et sec, laissant poindre une note fraîche légèrement "anisée" (fenouil).

- **Gustatif** : La longueur soutenue par un alcool présent va nous révéler une complexité harmonieuse. L'onctuosité ajoute de l'élégance à ce Saint-Joseph Blanc. Il accompagnera parfaitement beaucoup de mets ou à déguster seul, uniquement pour le plaisir...

- **Accords mets et vins** :

- Lorsque c'est la saison, pensez aux asperges sous différentes formes : vapeur, en gratin, rôties, etc...
 - Viandes blanches : volaille, veau (crème)
 - Ris de veau, quenelle, champignons.
 - Les poissons sauront bien l'accompagner aussi :
 - Rouget à la Méditerranéenne.
 - Matelote de Lotte ou autres poissons.
 - Fromages tels que : Saint-Félicien, Picodon "mûr", Chaource, Brillât, Brillât Savarin etc...
- Ou pour surprendre : Camembert frit, sans oublier, Vol au Vent différemment garnis.
- Une Tarte Tatin avec glace caramel beurre salé.



PIERRE FINON
VIGNERON
Une histoire, un savoir, une passion