

AOP SAINT-JOSEPH BLANC

Cuvée Lucie



AOP SAINT-JOSEPH BLANC
LUCIE

PRÉSENTATION

La cuvée Lucie fait honneur à la fille de Xavier Chomel, petite fille de Louis. Ce vin à son image rassemble luminosité, caractère et générosité. Puissant et frais en bouche sur des arômes floraux et minéraux, cette cuvée vous séduira immédiatement...

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en bennes de 40 kg, transport grappes entières. 1er tri dans le vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Pressurage direct puis débourageage à froid. Fermentation alcoolique et malolactique en barrique de un à deux vins avec batonnage sur lies. Maîtrise des températures.

ÉLEVAGE

8 à 10 mois en barrique de un à deux vins.

ACCORDS METS & VINS

Facile en apéritif, il conviendra avec vos poissons en sauce et fruits de mer.

TYPE DE SOL

Granitique migmatique assez profond

ENCÉPAGEMENT

50% Marsanne, 50% Roussanne. Vigne de à 20 à 30 ans d'âge, rendement 30 à 35 hl /Ha.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8 à 11°C