



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Saint-Joseph Cuvée Amandine 2020 Cave Saint Désirat

Présentation du vin

Le Saint-Joseph blanc de cave Saint-Désirat est vinifié pour parvenir à l'expression la plus pure et la plus authentique possible de son terroir et des cépages qui le constituent. Il est issu de vignes établies sur des coteaux très escarpés, sur une multitude de terrasses soutenues par des murets de pierres sèches dénommés 'chalets'. L'exposition dominante est sud sud-est. Le rendement atteint difficilement les 40 hectolitres par hectare autorisés en raison d'un sol granitique peu profond.

Composition variétale : Marsanne 80% et Roussanne 20%.

Vinification : Elle est faite en suivant un protocole tenant compte des conditions du millésime et un cahier des charges qualitatif très exigeant. La vendange s'effectue manuellement. Les raisins sont égrappés sans foulage puis font l'objet d'un pressurage très doux après une courte période de macération pelliculaire. La fermentation du jus clair s'effectue à température contrôlée. Le vin est élevé en cuves inox. Après quelques mois, le vin est embouteillé en appliquant le moins possible de collage et de filtration. Après quelques mois d'élevage en bouteille, le vin est mis sur le marché.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Accords Mets/Vins : Se déguste avec un poissons grillés et meunières.

Température de service : 10°C.

Temps de garde : Vin à boire sur sa jeunesse, de 3 à 4 ans.



Apparence

Jaune pâle brillant, limpide et fluide.



Nez

Le nez est aromatique et assez riche, avec des notes de fleurs blanches et agrumes.



Bouche

La bouche est ronde, très bien équilibrée avec des arômes floraux. Un final long et structuré avec une grande fraîcheur.