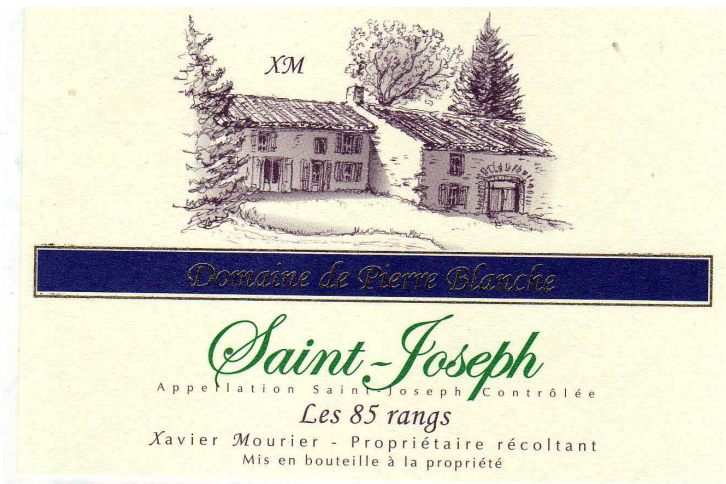


Saint Joseph



Zone de production : Rive droite du Rhône, Département de la Loire, communes de Mallevall Altitude de 140 à 320 m.

Vignoble : Petit vignoble de coteau, appelé les « 85 rangs », Pente moyenne 30 à 40 %. Sol granitique peu profond et caillouteux.

Cépage : Marsanne 50 %, Rousanne 50 %

Vinification : Cuvaision à basse température à 16°, en barriques pendant quatre semaines minimum. Un élevage sur lie fine de 8 à 10 mois.

% Alcool : 12.5°

Caractère : Bouquet acacia et miel, Frais et long en bouche.

Mets : Poissons d'eau douce, apéritif, viande blanche.

Température de dégustation : environ 10°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

