



DOMAINE
VALLET

ÉPHÉMÈRE
SAINT-JOSEPH BLANC



AOP Blanc



Marsanne 100 % - vendanges manuelles
Situation géographique : sur la commune de Serrières
Rendement : 40 hl/ha
Densité : 6500 p/ha
Sol : granito argileux
Age des vignes : 35 ans

Pressurage direct en vendange entière.
Vinification en barriques de 228 L.
Fermentation à basse température, fermentation malolactique effectuée.
Bâtonnage sur lies fines pendant 11 mois.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : robe jaune à reflets clairs.
Nez : Arômes d'acacias, pêche blanche.
Bouche : longue et grasse.

Disponible en 75 cl / 150 cl



Potentiel de garde : 6 ans



A servir entre 12 ° et 14 °



Apéritif,
Cardons à la crème