

LE PARADIS SAINT PIERRE BLANC 2012

APPELLATION : SAINT-JOSEPH

MARQUE : « Le PARADIS SAINT PIERRE »

MILLESIME 2012

COULEUR : Blanc

CEPAGE : 90 % Marsanne – 10 % Roussanne

RENDEMENT ; 30 hl / ha. Raisins issus de vieilles vignes

TERROIR :Granitique. Sol peu profond

EXPOSITION : Sud Sud-est. En coteaux.

QUALITE : Aucune mécanisation possible, Tous les travaux viticoles sont manuels. Traitement à dos d'homme. Densité de plantation : 7500 pieds / ha.

VENDANGES : Manuelles et transport en comporte de 40 Kg en vendange entière jusqu'à nos chais. Les raisins sont récoltés en surmaturité

VINIFICATION : Tri sur table à la réception. Pressurage pneumatique doux et long en vendange entière. Débourage, fermentation alcoolique à 18 °C **en pièces**. Fermentation Malo-Lactique terminée. Elevage sur lie fine avec bâtonnage hebdomadaire.

DEGUSTATION :Robe Jaune dorée aux reflets brillants. Les arômes de surmaturité dominant (miel...). Une bouche ronde et grasse complétée par une sensation de fraîcheur grâce a la minéralité de la roche mère. Avec un peu de recul, des arômes d'amandes grillées, de noisettes se découvrent.