



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE - Cave de Tain

Appellation

AOC Saint-Joseph

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Marsanne 100%

PRÉSENTATION

Terroir

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Vinification

Vendange

manuelle en pallox sur des vignes de 45 ans et stockage au froid 24 h avant pressurage pour préserver les qualités gustatives du produit Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus Fermentation alcoolique en partie en cuve à 1818°C et en partie en fût Fermentation malolactique sous bois pour 35 du volume

Élevage

Pour 40 % en fûts neufs à 7 vins, de 400L et le reste en cuve sur lies fines, pendant env. 9 mois

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Au nez

très purs, sur l'acacia, les agrumes avec des notes de fruits jaunes (abricot, pêche jaune).

En bouche

bien équilibrée, marquée par la fraîcheur des agrumes. La bouche se termine sur des notes minérales d'une grande délicatesse.

Accords gourmands

A servir sur une terrine de saumon à l'oseille, ravioles de langoustine ou bien des cuisses de volailles farcies aux morilles

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

Labels viticoles: Vignerons engagés

DONNÉES TECHNIQUES

1/1