



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SA M. CHAPOUTIER - M. CHAPOUTIER**

Cuvée

**Les Granilites**

Appellation

**AOC Saint-Joseph**

Type

**Blanc**

Millésime

**2020**

Cépages

**Marsanne 100%**

#### EN BREF

Le nom du vin “Les Granilites” est un terme minéralogique signifiant granite à petits grains, il fait référence au sol granitique dans lequel les vignes poussent.

#### PRÉSENTATION

Terroir

Une terre de granites issue de l’altération géologique, des apports éoliens pour des sols filtrants et limitants. Nous y retrouvons les principaux éléments pédoclimatiques des grands Saint-Joseph. Ces cinétiques de maturation, ralenties, offrent au vin “Les Granilites” un potentiel de fraîcheur, de minéralité et de tension particulièrement intéressant.

À la vigne

Les parcelles de vignes sont situées sur les communes de Charnas, Tournon et Mauves, le berceau de l’appellation. L’altitude et l’exposition au vent, notamment le mistral permettent une autorégulation naturelle des ravageurs tout en apportant de la fraîcheur tout au long de l’été. Les parcelles sont principalement exposées Sud-Est.

Vendanges

**Manuelles, temps sec et ensoleillé**

Vinification

Le pressurage est direct en vendange entière, suivi d’un débourbage à froid de 48 h. Les fermentations sont réalisées en fûts de 600 litres en levures naturelles.

Élevage

L’élevage dure 8 mois. Durant les deux premiers mois, un travail des lies est effectué pour maintenir et limiter l’oxydation du vin. L’élevage se fait à 75 % en cuves inox afin de préserver la fraîcheur et la minéralité. Les 25 % restants correspondent à un élevage en demi-muids qui apporte de la

1/2



consistance, de la puissance et également de complexité aromatique au vin “Les Granilites”.

CONSEILS

Aspect visuel

jaune intense, aux reflets brillants

Au nez

frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire) notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu

En bouche

attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES