

Maison Nicolas Perrin Saint Joseph Blanc

MAISON NICOLAS PERRIN - Saint Joseph

• INFORMATIONS

› DESCRIPTION

Longtemps apprécié dès le XVIème siècle à la table des rois de France, le « lieu dit » Saint Joseph était anciennement « vins des Mauves », puis « vin de Tournon ». Il fut historiquement la propriété des petits vigneron, pour une consommation essentiellement locale.

› TERROIR

Ces vieilles vignes en flanc de coteaux, exposition Sud/Sud-Est pour la plupart, sont plantées en terrasses sur un sol composé de schiste et un sous-sol granitique. Le schiste est excellent pour la vigne : Pauvre en nutriments et minéraux, il oblige les racines de la vigne à plonger profondément dans le sol pour survivre. Ainsi la vigne produira des raisins concentrés et équilibrés. Quant au granit, il confère au vin beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

› SITUATION

Entre les appellations Condrieu au nord et Cornas au sud, l'appellation Saint Joseph s'étend sur une quarantaine de km de la rive droite du Rhône. Nos raisins proviennent en grande partie du nord de l'appellation, réputée pour la minéralité de ses vins, mais aussi du sud créant davantage des vins riches et intenses.

› ELABORATION

Vendange à la main, dans de petites caisses (20 à 25 kg de raisins). Pressurage direct, puis débouillage à froid. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts (d'1 an). La température pendant la fermentation alcoolique est maintenue basse entre 12°C et 15°C. Enfin, l'élevage est réalisé sur lies avec des bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

› CÉPAGES

Marsanne : 100%

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Une robe jaune paille illuminée d'une belle brillance. Un nez aux notes florales, légèrement miellé. Des arômes d'amandes grillées et d'acacia en bouche, pour un vin chaleureux et subtil, sans perdre son équilibre sur la note finale. La fraîcheur du cépage marsanne s'exprime parfaitement sur ces terroirs granitiques.

› SERVICE

Excellent dans sa jeunesse, il conviendra à l'apéritif, sur des coquilles Saint-Jacques aux cépes, une andouillette ou blanquette de volaille, mais également sur des mets d'Asie orientale. A déguster à une température de 12-14°C.

