



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



AOP SAINT JOSEPH BLANC

SOUVENIRS D'ANDRÉ

Cette Cuvée porte le prénom de mon Grand-Père en souvenir de la plantation d'une vignes de blanc que nous avons fait ensemble. Ce vin est sur la finesse et l'élégance.

Cépage : 50 % Marsanne – 50 % Roussanne

Terroir : Granitique.

Les Vignes : en coteaux

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : Celui de l'appellation 40hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

Pressurage direct en vendange entière et débourbage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique en fût (1 à 3 vins) sur lies fine avec bâtonnage régulier. Élevage dans les mêmes barriques pendant 10 mois.

Dégustation

La robe est d'un beau jaune franc, le nez avec de belles notes florale et un boisé à peine perceptible. En bouche, l'attaque est ronde avec un bouquet fruitée où se mêlent des arômes de fleur blanche. La bouche est ample et structurée par une fraîcheur bien enrobée. Une bonne longueur fine et élégante.

Mon conseil Accords mets et vin :

A L'apéritif (mais pas glacé), avec une volaille de Bresse crème et Morilles, une Sole au beurre blanc ou un plateau de fromages ...