Saint-Joseph Blanc "La Source", Ferraton Père & Fils



Il est produit avec 100% marsanne issu des sols granitiques et acides sur les contreforts du Massif Central. La vue sur le Rhône est magique. L'appellation ne produit que 10% de blanc. Le travail y est manuel et contraignant, par ses pentes abruptes.

Origine: Le terroir est caractérisé par des sols granitiques légèrement acides. Ces sols sont situés sur la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif Central. Cette combinaison de sol et de situation géographique offre des conditions idéales pour la culture de la Marsanne, permettant au vin de développer des arômes minéraux et une belle acidité, caractéristiques typiques de ce terroir.

Encépagement: marsane

Vinification: Après pressurage, le moût subit un léger débourbage à froid pendant 48 heures. Seules les levures indigènes sont utilisées pour la fermentation alcoolique, qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C. Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, tandis que l'autre partie est vinifiée en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

Dégustation: Nez minéral, pierre à fusil (caractéristique du granit), sur un fond floral et miellé. En bouche l'attaque ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal pour des fruits de mer, fromages à pâte cuite, du saumon, du poisson en général et des quenelles de poissons d'eau douce en particulier.

- Soupe de poisson
- Langoustine mayonnaise
- ...