

## **SAINT-JOSEPH BLANC, Domaine Michelas-Saint Jemms 'Sainte Epine'**

Deze witte Sainte Epine is de eerste monocépage (100% marsanne) van dit domein die we u voorstellen. De druiven (rendement van slecht 25 hl/ha!) worden met de hand geplukt en de vinificatie gebeurt zorgvuldig in verschillende etappes. Eerst in nieuwe en reeds gebruikte vaten van 400 liter, waarna de wijn nog tien maanden rust op vat en daarna op inox. Dit levert een prachtige Saint-Joseph op: goudgeel en olieachtig met dikke tranen. Zowel in de neus als op onze papillen, fruitige en florale toetsen met wat honing er bovenop. Voeg er nog prikkelende zuurtjes aan toe en een rijkelijke afdrank en het wordt een waar feestijn! We kunnen de wijn nog 3 à 5 jaar bewaren maar waarom zouden we dat doen, hij is al zó lekker! Drink deze mooie, goudgele lekkernij bij voorkeur rond 12 à 13 graden bij bijvoorbeeld (gerookte) visschotels of heerlijk bereide schelpdieren. Eventueel bij een Bressekip zelfs. Bon appetit!

<b>Artikelnummer:</b>	524I
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Côtes-du-Rhône
<b>Appelatie:</b>	AC Saint- Joseph
<b>Druivensoort:</b>	Marsanne
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	6 - 12 maand

## **SAINT-JOSEPH BLANC, Domaine Michelas-...**

Cette cuvée 'Sainte Epine' blanche est le premier monocépage (100% marsanne) du domaine que nous vous présentons. Les raisins (rendement de seulement 25 hectos à l'hectare !) sont vendangés manuellement et la récolte fait l'objet d'une vinification parcellaire en plusieurs étapes. D'abord une vinification en barriques neuves et usées de 400 litres, suivie d'un élevage pendant dix mois en barriques et en cuves inox. Résultat : un saint-joseph magnifique à la robe jaune dorée et aux larmes épaisses. Au nez et au palais des touches fruitées et florales avec une pointe de miel. Ajoutez-y la fine acidité et une finale riche et longue et la fête peut commencer. Le vin pourra se garder encore trois à cinq ans, mais pourquoi patienter aussi longtemps car il est déjà tellement délicieux ! Dégustez ce beau nectar jaune doré, de préférence à 12-13 degrés, sur des plats de poisson (fumé) ou des mets succulents de coquillages, voire sur un poulet de Bresse. Santé et bon appétit !

<b>N°:</b>	524I
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Côtes-du-Rhône
<b>Appellation:</b>	AC Saint- Joseph
<b>Cépage:</b>	Marsanne
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	de 6 à 12 mois