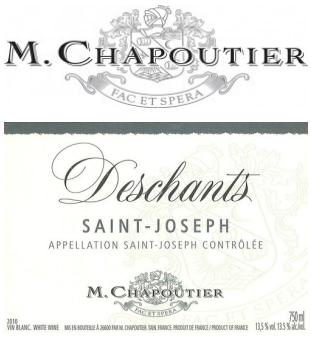
SAINT-JOSEPH "DESCHANTS" BLANC



El viñedo fue establecido originalmente en los alrededores de Tournon: Mauves, Saint-Jean de Muzols y Lemps. Los vinos de Mauve gozaron de gran reputación en el siglo XIX, incluso en lugares tan lejanos como Rusia. Dos zonas ya se habían ganado el respeto en ese momento: La ladera de la colina de Saint-Joseph, una parcela de terreno propiedad actualmente de Maison Chapoutier, así como la zona de Saint-Épine.

Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Saint-Joseph Controlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Saint Joseph
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Marsanne 1000%
Suelo:	Granítico, ligeramente ácido, en la orilla derecha del Rhône. En la colina llamada "Saint-Joseph", situada entre Mauves y Tournon, que da nombre a la denominación.
Vendimia:	Manual, en el punto óptimo de maduración
Fermentación:	A su llegada, se prensan los racimos enteros. El mosto se separa por una decantación en frío que dura entre 24 y 48 horas. La temperatura de la fermentación es regulada por corrientes de agua fría.
Crianza:	Sobre lías con trasiegos regulares. Los dos vinos se mezclan justo antes del embotellado (de 8 a 9 meses después de la cosecha).
Temperatura de servicio:	6-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Robert Parker: 90 puntos (añada 2013)

MARIDAJE

Carne y pescado con salsas a base de crema de leche o mantequilla, pato, vieiras, langosta, trucha con almendras, brandada de bacalao, ensalada Caprese, verduras a la parrilla.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pálido con reflejos verdosos.
Nariz: aromas minerales típicos de los suelos graníticos; tostado con notas de nueces.
Boca: se presenta franco y redondo, con un final floral y con notas de miel.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es