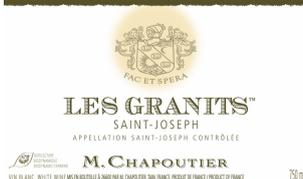


SAINT-JOSEPH "LES GRANITS" BLANC 2010

M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA



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 la Maison Chapoutier, así como la zona de Saint-Épine.

Añada:	2010
Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Saint-Joseph Contrôlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Saint Joseph
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Marsanne 100%
Vino ecológico:	Sí
Vino biodinámico:	Sí
Superficie del viñedo:	2 ha
Suelo:	graníticos muy pobres y pedregosos
Vendimia:	Manual, vendimia tardía para conseguir graduaciones superiores a los 12°.
Fermentación:	Reposado en frío de 24 a 48 horas. La mitad el vino se fermenta en barricas de 600 litros y la otra mitad en tanques de acero inoxidable.
Crianza:	En lías de 8 a 10 meses con removidos continuos.
Temperatura de servicio:	9-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco Parcelario

PUNTUACIONES

Robert Parker: 96 puntos (añada 2010)
Robert Parker: 92 puntos (añada 2008)
Robert Parker: 94-96 puntos (añada 2007)

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.

SAINT-JOSEPH "LES GRANITS" BLANC 2010

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado. Nariz con un leve aroma mineral con toques florales y de madreselva. Muy bien equilibrado. Es un vino muy armonioso con un sutil final a especias acabando con un toque suave a miel.