

LES GRANDS DUCS SAINT-JOSEPH AOC

Cépages : 70% de Marsanne, 30% de Roussane

Vin blanc exclusivement produit par les raisins de la parcelle Les Grands Ducs .

Culture et vendanges à la main.

Vinifié et mis en bouteilles dans la cave du domaine par
Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Un nez de poire épicée et de fruits à noyaux ; une bouche de gourmandise fruitée é moussillante relevée d'étonnantes pointes corsées. La belle longueur est dominée par la dynamique minérale, signature du Domaine.

Service

On l'adore avec les cuisines exotiques qui matchent très bien avec la persistance aromatique du Grand-Duc blanc.
A servir plutôt frais, 14°C.

Garde : 8 ans ou tout de suite pour les impatients ...

Vignoble

C'est la toute petite parcelle, longtemps abandonnée, qui se prolonge en coteau depuis les terrasses des Grands Ducs Rouge jusqu'au barrage du Rhône.

La faire renaître a permis de disposer à nouveau du drainage naturel de son sol de marne à fossiles et de son précieux microclimat, fait de l'exposition au levant, de la fraîcheur du Vieux Rhône et de la forêt qui la borde.

Note

Saint-Joseph Les Grands Ducs 2024 : **16,5/20** par Jancy Robinson