

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 imposées par la pente du vignoble.

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



Dégustation

Nez de fleurs des champs, bouche de fruits d'été corsée d'étonnantes pointes fumées.

Magnifique harmonie entre intensité, légèreté et fraîcheur. Belle longueur dominée par la dynamique minérale, signature du Domaine.

Service

On l'adore sur des tagliatelles au gorgonzola qui s'harmonisent parfaitement avec la persistance aromatique des Grands-Ducs.

À servir plutôt frais, 12°C.

Garde : 10 ans. Si vous êtes impatient, attendez au moins un an après la mise en bouteille

Vignoble

C'est une toute petite parcelle, longtemps abandonnée entre les chayets des Grands Ducs Rouge et le Rhône. La ressusciter, au prix d'un travail titanesque, a permis de rendre à la vigne le drainage naturel des marnes à fossiles, sublimé par un précieux microclimat entre forêt et fraîcheur du Vieux Rhône.

Note

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

