

BARON DE MONTE-CARLO



Saint-Joseph 2019

Sélectionné par

Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Saint-Joseph blanc, CRU

CÉPAGES

55% Marsanne, 45% Roussanne

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des coteaux granitiques abrupts du nord de l'appellation Saint-Joseph.

RENDEMENT

38hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin parfumé sur les notes de fruits jaunes, d'amande, de miel, à la robe dorée. Le nez est plaisant et la bouche est tendre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, Viande blanche.

POTENTIEL DE GARDE

Floral et fruité sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ