



SAINT JOSEPH BLANC 2023 " RO-RÉE " D. LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 60% Marsanne, 40% Roussanne



Note de dégustation :

Couleur intense et brillante. Superbe nez complexe exprimant de délicates notes boisées et empyreumatiques. Fruits blancs (poire), fruits à chaire jaune et fleurs complètent ce joli panel d'arômes.

L'harmonie en bouche est impressionnante, le vin est d'un équilibre parfait et évolue avec grâce tout au long de la dégustation. La texture est douce et la finale est fraîche et raffinée.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Risotto aux cèpes, viandes blanches, poissons en sauce, homard

Commentaires du sommelier :

La cuvée Ro-Rée tient son nom du chêne rouvre, nom ardéchois, qui entoure la parcelle. Le sol y est granitique. Cet assemblage de Marsanne et de Roussanne donne un vin onctueux, délicat et d'un superbe équilibre. Le vin est élevé en barrique dont 20% de fûts neufs. Les barriques proviennent de 10 tonneliers différents afin d'apporter de la complexité aromatique.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

