

## LES OLIVIERS SAINT-JOSEPH BLANC

FERRATON *f* PÈRE & FILS



### CÉPAGE

50 % Marsanne, 50 % Roussanne.  
Vignes âgées d'environ 20 ans.

### SOL

Granit décomposé, le "gone".  
En coteau exposé plein sud  
sur la commune de Tournon-sur-Rhône.

### VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-muids (500 litres), 30 % neufs) pour effectuer sa fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une période de 8 à 10 mois suivant le millésime.

### DÉGUSTATION

Robe : brillant, or pâle.  
Nez : arômes de fruits blancs mûrs (pêches blanches), arômes de fleurs blanches, avec des notes grillées.  
Bouche : vin complexe, avec une belle acidité, très gras, très minéral.