Saint-Joseph Blanc "La Source", Ferraton Père & Fils



Hij is gemaakt met 100% Marsanne van zure granietbodems in de voorgebergte van het Centraal Massief. Het uitzicht over de Rhône is magisch. De appellation produceert slechts 10% witte wijn. Het werk is handmatig en veeleisend vanwege de steile hellingen.

Oorsprong: Het terroir wordt gekenmerkt door licht zure granietbodems. Deze bodems liggen op de rechteroever van de Rhône, aan de uitlopers van het Centraal Massief. Deze combinatie van bodem en geografische ligging biedt ideale omstandigheden voor de teelt van Marsanne, waardoor de wijn minerale aroma's en een mooie zuurgraad ontwikkelt, kenmerken die typisch zijn voor dit terroir.

Druiven: marsane

Vinificatie: Na het persen wordt de most gedurende 48 uur licht gekoeld geklaard. Voor de alcoholische gisting, die plaatsvindt bij temperaturen tussen 18 en 20 °C, worden uitsluitend inheemse gisten gebruikt. Een klein deel van de wijn wordt gerijpt in eikenhouten vaten, terwijl het andere deel in tanks wordt gerijpt. De twee wijnen worden vóór het bottelen, in het voorjaar na de oogst, gemengd.

Degustatie: De neus is mineraal en vuursteenachtig (kenmerkend voor graniet), met een bloemige en honingachtige achtergrond. In de mond is de mineraliteit rond. Bloemige en honingachtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal voor zeevruchten, harde kazen, zalm, vis in het algemeen en zoetwatervisballetjes in het bijzonder.

- Vissoep
- Langoustine mayonaise
- ...