



Saint-Joseph, Domaine les Bruyeres, '350m' - 2015

In de neus geel rijp fruit, wat ceder en amandel.

In de mond een volle en rijke wijn, hints van marsepein, gele appel en mineralen. Zeldzame witte Saint-Joseph en ook nog eens 100% Marsanne.

Lekker bij vis, gevogelte en zachte roomkazen.

Wijnhuis: Domaine les Bruyeres

Wijnmaker: David Reynaud

Jaartal: 2015

Appelatie: Saint-Joseph, oogst, selectie op sorteertafel, alle

Plaats: Beaujeu, Montoux

De wijn wordt verwijderd. Zachte pneumatische persing gevolgd door een temperatuur geregelde koele vergisting in roestvrijstalen tanks met uitsluitend lokale wilde gisten.

Vervolgens 10 maanden opvoeding op de eigen dode gistcellen in 4 tot 5 jaar oude eikenhouten barriques.

De 2015 oogst is gebottled op 12 september

Methode: 2016.

Druif: 100% Marsanne

Bodem: Gneiss

Duurzaam: Ja; Biologisch en bio(dynamisch) gecertificeerd ☐☐

Houdbaarheid: minstens tot 2030

Advies: Schenken op 10-12 graden Celsius.