



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

SAINT-JOSEPH BLANC

L'élégance des fleurs blanches et les notes délicates boisées confèrent à ce vin finesse et distinction.



TERROIR

Géologie du sol : Sols calcaires sablo-caillouteux.

Encépagement : 95% Marsanne, 5% Roussanne.



Âge moyen des vignes : Entre 20 et 50 ans. Les vignes sont situées très majoritairement sur les communes de Tournon, Mauve et de Sarras.

Rendements : 35 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications à basses températures, contrôlées autour de 18°C.



ÉLEVAGE

Élevé pour partie en cuve inox (½), le reste en fût de chêne (¼ neuf, ¼ fût d'un vin).

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune d'or, brillante et limpide.

Olfactif : Nez puissant et complexe. Notes de fleurs blanches très nettement perceptibles. Arômes délicats du bois.



Gustatif : Vin avec une attaque franche et souple. Beaucoup de gras et de rondeur. Finale très aromatique aux senteurs de poires et d'agrumes.

Ensemble : Vin marqué par la fraîcheur des arômes et du fruit. La bouche est puissante et ronde.

SERVICE

Température de service : 10°C à 12°C.

Durée de conservation : 5 ans environ.

Accords mets / vins : Entrées variées, poissons, fromages de chèvre.