

DOMAINE DE BONSERINE
SAINT-JOSEPH A.O.C. BLANC EDILE



UVAGGIO

50% Marsanne, 50% Roussanne

RESA PER ETTARO

40 hl/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox. Affinamento di 8 mesi in demi-muids di rovere francese.

NOTE DEGUSTATIVE

Di un colore oro pallido, questa cuvée si apre su leggeri sentori di legno e delicate note fruttate. Al palato combina la rotondità con la vitalità delle note agrumate.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

3-5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale come aperitivo, pesci bianchi, asparagi, animelle. Da provare in abbinamento al tradizionale Bourride: casseruola tipica di pesce e verdure, famosa nel sud della Francia.