

DEGUSTATION N°36

Saint Joseph 2017 / Domaine Courbis
Saint Joseph AOC / 13%vol.
97% Marsanne + 3% Roussanne



Or pâle



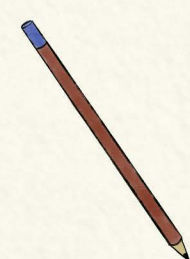
Arômes définis d'intensité moyenne(+)

Fruits verts mûrs (pomme, poire, coing), agrumes mûrs (écorce de citron, écorce d'orange), fleurs (fleur de sureau, acacia, fleurs blanches), herbes (tilleul), bois (vanille, cannelle, pain légèrement grillé), élevage sur lies (pâte à pain, levures), oxydation (noix) et vieillissement en bouteille (noisette, miel)



Sec, acidité moyenne, alcool moyen, corps moyen(+), fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : pomme, coing, écorce de citron, écorce d'orange, vanille, pain légèrement grillé, pâte à pain, noix, noisette et miel



Très bon vin : complexe, huileux & vif

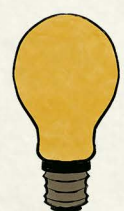
Servir à 10-12°C



A boire maintenant ou à garder jusqu'en 2024



Aioli, asperges aux morilles, huîtres chaudes gratinées au foie gras, spaghettis à la carbonara, risotto au homard, soupe miso, gambas au lait de coco et purée de pommes de terre, Camembert à la truffe,...



Le saviez-vous ? L'appellation Saint Joseph produit 90% de vins rouges, dans lesquels jusqu'à 15% de cépages blancs peuvent être assemblés. Ceci est en réalité très peu pratiqué.

@WinebyAlex