

Saint Joseph Cler de Lune



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Famille Grangier
- **Production annuelle moyenne** : 4300 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Roussane 100%.
- **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.
- **Rendement** : 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 10 ans
- **Vendange** : manuelle

Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé et pressé. Débourage, fermentation en cuve inox thermorégulée . Mis en fût en fin de fermentation alcoolique avec le contrôle des températures et fermentation malolactique en barrique .

Elevage:

6 mois en barrique de chêne



«Vin blanc sec très aromatique, avec une couleur jaune brillante, des aromes de fleurs blanches, d'agrumes. Vin avec beaucoup de fraîcheur en bouche..»

Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant cinq ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

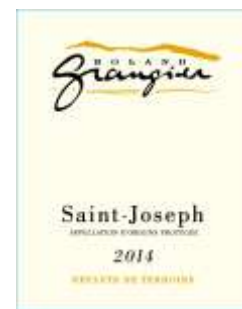
Servir à 12-14 C

Il accompagne les poissons, les fruits de mers, coquillage ou en apéritif



Récompenses :

- 2* Guide Hachette des vins, 2015



Le MOT DU VIGNERON :

«*Condrieu élégamment complexe et chaleureux* »



Saint Joseph Cler de Lune



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : family Grangier
- **Annual production** : 4300 btles
- **% Alc.** : 14%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Roussanne 100%.
- **Type of soil** : Filter ground, stony and shallow. Granitic source rock.
- **Yield**: 35 hl/ha
- **Age of the vine**: 10 years
- **Harvest**: manual

Vinification:

The grapes after being harvested manually are destemmed and pressed. Racking, fermentation in temperature-controlled stainless steel vats. Put in barrel at the end of alcoholic fermentation with temperature control and malolactic fermentation in barrels.

Maturing:

6 months in oak barrels



« *Very dry aromatic white wine, with a bright yellow color, aromas of White flowers, citrus. Wine with a lot of freshness in the mouth.* »

Aging potential :

5 years



Culinary agreements:

Serve at 12 14 C

It accompanies fish, seafood, shellfish or as an aperitif



AWARDS :

- 2* Guide Hachette des vins, 2015
-



Winemaker comments ::

« *Fat with a nice minerality* »