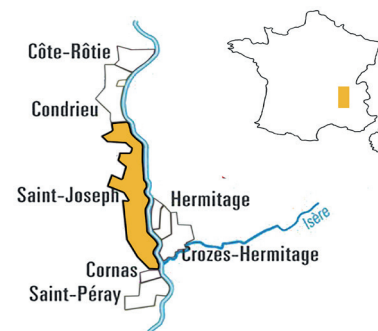


Saint-Joseph LYSERAS

*Un assemblage de parcelles exposées Sud/
Sud-Est sur les coteaux des communes de
Chavanay et Saint-Pierre-de-Boeuf (Nord de
l'appellation).*



Sableux et granitique
Marsanne et Roussanne



Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha).
Enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités
au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver
la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de
la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une
meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification et élevage : vendange manuelle, vinification parcellaire
et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques
(levures indigènes).



Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50%
en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes
sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles
avant la mise en bouteille.



Nez de fruits jaunes bien
mûrs, pêches, zestes
d'agrumes et notes miellées.



Servir à 12 / 14 ° C



À déguster jeune sur les arômes
fruités (3 à 4 ans).



Bouche tendre et gourmande.
La finale acidulée donne une
belle longueur.



Poisson (papillote de
cabillaud, tomates cerises).