

# Joseph 2006

## Vin de Pays du Val de Montferrand

### CEPAGES

Assemblage Roussanne-Chardonnay : 30hl/ha

### TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint Mathieu de Trévières et du Triadou. Nos sols sont de nature argilo-calcaire provenant d'éboulis des pentes du **Pic Saint Loup**. Les conditions climatiques contribuent à la spécificité de nos vins. En effet, les écarts importants de température (les jours sont chauds et les nuits spécialement fraîches) facilitent et bonifient la maturation. La pluviométrie harmonieuse permet un développement favorable à la qualité.

### RECOLTE

Manuelles en caissettes.  
Passage à la table de tri, égrappage et foulage.

### VINIFICATION

Pressurage direct.  
Débourbage par décantation naturelle au froid.  
En milieu de fermentation alcoolique, passage en fûts neuf et d'un vins (sélection de chêne français, chauffe spécifique pour préserver le fruit).  
Elevage de 9 mois sur lies fines avec bâtonnage.  
La vinification et l'élevage sont placés sous notre contrôle et celui de notre œnologue Pascal CHATONNET.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS par Olivier POUSSIER

Vin révélant une parfaite maturité du fruit et une complexité apportée par des notes de fenouil et d'anis, une pointe florale, ajonc et miel. Note d'iris sans son intensité épicée. Les saveurs pêches de vigne apportées par le cépage Roussanne lui donne une définition méditerranéenne classique dans un registre fin et élégant. La bouche développe une belle amplitude, un bon gras, une juste acidité qui suffit à donner du relief et de la fraîcheur. L'ensemble est équilibré, savoureux doté d'une belle persistance. .

**Accord :** - Ventrèche de Thon à la plancha avec tian de légumes niçois, Rougail de morue, Poêlée de chipirons à la Catalane, Terrine de lapin de garrigue en gelée, Pélardons des Cévennes, Rocamadours, Banons.

*Vin à déguster ou à conserver jusqu'en 2011*

