



Domaine Courbis Saint-Joseph Blanc 2018 |

Nous relayons avec plaisir l'information suivante:



Davantage connue pour ses vins rouges, l'appellation Saint-Joseph produit aussi de très belles cuvées en blanc. Le Domaine Courbis, âgé de 4 siècles d'histoire et dont le cœur historique se situe sur les coteaux pentus de Saint-Joseph, offre ici son interprétation du terroir.

Saint-Joseph blanc 2018 : élégant et gourmand

Alliance entre Marsanne (97%) et une touche de Roussane (3%), ce Saint-Joseph blanc dévoile toute la panoplie des arômes estivaux.

Un incontournable des apéritifs dinatoires, barbecues et tables ensoleillées !

Ce Saint-Joseph blanc provient de 5 ha du domaine, dont les sols sont argilo-calcaires, contrairement à une grande partie de l'appellation où les sols sont granitiques.

Les vignes, âgées d'environ 40 ans, sont exposées Est-Sud, en coteaux très abrupts qui obligent à travailler les sols et à vendanger manuellement.

Le nez floral et printanier (aubépine, accacia) s'ouvre sur des notes estivales de fruits à chair blanche, rehaussées d'une pointe d'épices, le tout soutenu par une belle fraîcheur. Indéniablement le vin des beaux jours !

Quels accords ?

Idéal dès l'heure de l'apéritif avec des terrines de poisson, de la poutargue ou encore un caviar d'aubergines. Il se marie à merveille aux plats à base de veau (en sauce, brochette ou carpaccio), accompagnés d'un risotto de légumes ou d'asperges.

Il ne manque pas de répondre sur un homard et s'accommode parfaitement de fromages de caractère (bleu d'Auvergne, Chabichou du Poitou, etc...). Potentiel de garde : 5 ans.

Le Saint-Joseph blanc 2018 du Domaine Courbis

est en vente au tarif conseillé de 23€ TTC chez les cavistes.

Contact presse- Agence BW- Aurélie Rovnanik tél : 06 81 98 45 15