SAINT-JOSEPH 2021
Jean-Claude Marsanne

Situation : La pépite cachée de Mauves avec des vins d'un rapport qualité-prix tout bonnement exceptionnel…
Sur les superbes coteaux escarpés de Mauves et de Tournon, exposés sud et est, Jean-Claude Marsanne et ses filles exploitent de façon traditionnel un très beau patrimoine de vieilles vignes (jusqu'à 80 ans). Les rendements sont très limités notamment grâce aux tailles courtes et à un ébourgeonnage sévère. Les vignes sont travaillées avec une grande minutie. Les raisins sont bien évidemment récoltés à la main avec un tri sévère. Le style des vins du Domaine Marsanne est d'un grand classicisme, dans le bon sens du terme, d'une grande pureté, avec du volume et des tanins d'une grande élégance.

Terroir : Terrasses alluviales constituées par des formations caillouteuses

Encépagement : 100 % Syrah.

Température de service : 17 à 18°C. Passage en carafe recommandé

Potentiel de garde : 6 à 10 ans

Observations : Dès le premier nez, on se régale d'arômes intenses de fleurs séchées, de romarin, de poivre noir, de cèdre, de mûre, de bâton de réglisse, de cassis et de framboise écrasée. Expressif et déjà parfaitement en place, le vin offre une matière ample, juteuse et gorgée de fruits, des tanins soyeux, de la tension et une longueur époustouflante. Tout cela nous annonce un énorme potentiel de garde et, in fine, un pur moment d'extase au moment de le déguster avec un canard aux airelles, un gigot d'agneau aux herbes de Provence ou un risotto aux truffes blanches.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com