VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER

Saint Joseph Blanc
“Cler de Lune”

Elevage : 6 mois en fût de chêne :
20 % fût neuf, 80 % fût de 2 à 4 ans

Vendanges : Manuelles

Cépage : 70 % Roussanne, 30 % Marsanne

Superficie : 1,35 ha

Sol : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 15 ans

Garde :
2 à 4 ans

Service:
13 °

Vinification :
Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourbage.
Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage.
Fermentation malolactique en barriques.

Dégustation :
Vin blanc sec très aromatique, avec une couleur jaune brillante, des aromes de fleurs blanches, d’agrumes. Vin avec beaucoup de fraicheur en bouche.

Accord Mets et Vins:
Il accompagne les poissons, les fruits de mers, coquillage ou en apéritif.

rolandgrangier@orange.fr
www.roland-grangier.com
04 74 56 20 14

VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER
13 Chantelouve
42410 CHAVANAY