



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

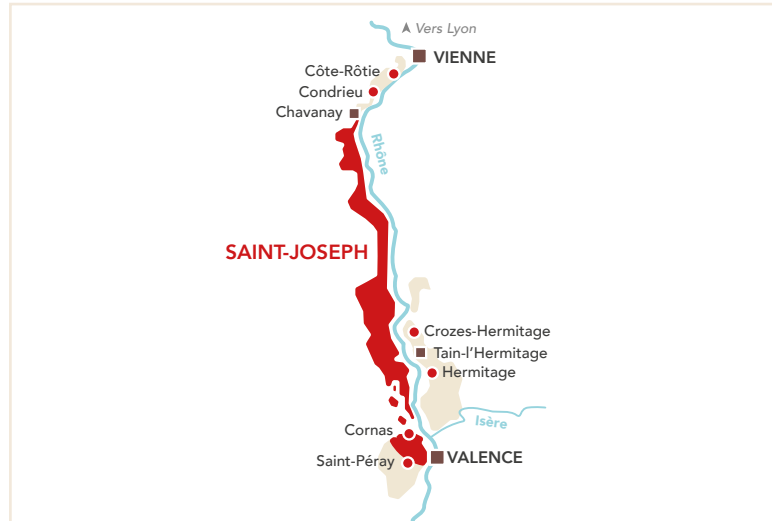
Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

SAINT-JOSEPH

« Les Garipelées » blanc

2023



HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Saint-Joseph blanc se situent sur la commune de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

Superficie : 1 hectare

Cépage : 50% Marsanne, 50% Roussanne

Âge moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La Marsanne et la Roussanne sont vendangées et vinifiées séparément. Après le pressoir, un léger débourage est effectué pendant 24 heures.

La Marsanne est vinifiée en jarre en grès de 10HL et la Roussanne en fûts de 400HL de 2 ou 3 vins. 8 mois d'élevage sont ensuite nécessaires avant l'assemblage et la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Ce Saint-Joseph blanc est un vin d'équilibre et plaisant.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair fraîche et de délicates fleurs blanches. Le tout est relevé par des notes de fruits secs grillés. La bouche offre une attaque fraîche puis l'évolution devient ronde et gourmande. La finale est longue, sur de beaux amers.

A boire sur la jeunesse dans les 5 ou 6 premières années.

ACCORDS PARFAITS

Ce Saint-Joseph blanc 2023 accompagnera à merveille des poissons grillés ou des fromages de chèvre.