



Michélas - St. Jemms

Saint Joseph – Sainte Epine



Zona:	Mercurol – Côte du Rhône Nord
Vitigno:	100% Marsanne
Terreno:	granitico
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio – barriques
Fermentazione:	a temperatura controllata
Durata:	in cantina sdraiato da 4 a 6 anni
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	26 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata *HVE Haut Valeur Environnementale* (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Vino di colore dorato, al naso presenta un dolce profumo floreale che lascia esprimere il granito di questo bel territorio.

Intenso bouquet aromatico dominato dalla pietra focaia, sottolineato da un finale speziato.

Al palato è molto ricco, ampio e rotondo, su aromi di fiori di pesco e cerfoglio.



Abbinamenti

Si accompagna ad antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche o grigliate.



- *Gilbert & Gaillard*: 1 citazione
- *Decanter World Wine Awards 2013*: 3 stelle ½
- *Decanter World Wine Awards 2014*: 3 stelle ½
- *Decanter World Wine Awards 2015*: 3 stelle ½
- *Guide Bettane & Dessauve 2020*: 16/20
- *Guida Hachette 2020*: 1 stella



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**