Osez Joséphine

La Petite Série

Appellation Beaujolais

Millésime 2014

Domaine des Joséphins, à Marcy (69)

Cépages Chardonnay (100%)

Vignerons Gérard Presle et Jean-Francois Pluvinage

Récolté au cœur des « Pierres dorées », à quelques lieues de la ville de Lyon

Nombre de bouteilles éditées 1.800

Titrage 12,5% Vol.

Dégustation arômes et saveurs



La féminité est à l'honneur cette année avec notre dernière cuvée Osez Joséphine, élevée sur le terroir des « Pierres Dorées » au cœur de la magnifique région du Beaujolais.

Ce vin blanc 100% chardonnay exprime au nez ses arômes complexes d'agrumes et de fleurs blanches.

En bouche, son élégance et sa finesse minérale sont sublimées par la rondeur de sa pointe vanillée, fruit de son élevage en fut de chêne.

Il se mariera à merveille avec un poisson et sublimera tout particulièrement un plat de quenelles de brochet. Il peut aussi se déguster tout simplement entre amis à l'apéritif.

Osez Joséphine est un vin rare, associant de manière exceptionnelle un cépage typiquement bourguignon, l'un des meilleur terroirs du Beaujolais et le savoir-faire des meilleurs Côtes du Rhône.

Une bouteille unique



Les cuvées de la Petite Série ont aussi la particularité d'avoir des étiquettes numérotées de façon graphique, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?

Le design très original de l'étiquette est signé Marie Lapalu qui a parfaitement su restituer par sa créativité le caractère particulièrement séducteur de la cuvée.

Nos vignerons partenaires Gérard Presle et Jean-François Pluvinage



Le Domaine des Joséphins a été créé en 1979 et était à l'origine une exploitation diversifiée, viticole, céréalière et animale. Gérard Presle a su faire évoluer son domaine en consacrant ses 21 hectares et toute son énergie à sa passion, la culture de la vigne de façon raisonnée sous le label *Terra Vitis*.

Le domaine prend une nouvelle dimension en 2011 quand Jean-François Pluvinage rejoint Gérard pour mettre à profit une vraie complémentarité de savoir-faire :

- Gérard, viticulteur depuis plusieurs générations, pour qui la culture de la vigne, la vinification et le terroir beaujolais n'ont plus vraiment de secret ;
- Jean-François, parisien depuis plusieurs générations mais passionné par la nature et ce qu'elle est capable de produire. Grand amateur de vin, il se lance et fait ses premières armes dans les Côtes du Rhône. Il y découvre l'art de la vinification, de l'élevage des meilleures appellations de la région, Côtes Rôties pour les rouges et Condrieu pour les blancs.

Les Vins de Beaujolais



Le climat continental du Beaujolais : un hiver froid et sec pour un été ensoleillé, le bon équilibre !

Le cépage blanc, un pur chardonnay, mondialement connu mais difficile à vinifier et encore peu cultivé en Beaujolais comparé à son camarade rouge, le Gamay.

L'élevage en fût de chêne est une originalité pour un vin blanc du Beaujolais. La savoir–faire provenant de Condrieu a été mis en œuvre pour ce vin d'exception.

La Petite Série *est un label créé par des amateurs-passionnés de vin,*
qui sélectionnent chaque année un bon vin, en série limitée et à petit prix.

Amaury, Antoine, Aurélien, Axel, Benjamin, Grégoire, Nicolas, Pascal, Quentin

www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com




