



NOS VINS



LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION

SAINT JOSEPH ROUGE ■ Vin Rouge



Structure et finesse

Produit sur la rive droite du Rhône, le Saint Joseph est cultivé sur des terrasses granitiques exposées sud, sud-est.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe grenat profond avec des reflets violette. Nez très concentré qui révèle immédiatement les fruits rouges sur un fond de fruit noir frais et minéral. Bouche fraîche et un brin mentholée. Texture chaleureuse, sur notes de noyau de cerise et de violette. Finale harmonieuse. Belle persistance aromatique.

A SERVIR A

16 - 18°.

A TABLE!

Ce vin s'exprime idéalement sur des viandes rouges, du gibier à plumes et une grande palette de fromages au lait cru.

CÉPAGE

SYRAH

TYPE DE SOL

Arènes granitiques – en terrasses.

VINIFICATION

Sélection rigoureuse de la vendange selon l'origine et la maturité. Vendange égrappée totalement. Cuvaison avec des méthodes traditionnelles d'extraction. Mise en barrique après fermentation malolactique pour un élevage partiel de 12 mois environ.

A APPRECIER

en bouteille : dans les 5 ans / en bag in box : dans les 6 mois