Magnum St-Joseph 2022
Cuvée du papy

150 cl	*150 cl*
17°C	*17°C*
13,5 % Vol.	*13,5 % Vol.*
4 à 20 ans	*4 à 20 ans*
100% syrah	*100% syrah*
20 mois	*20 mois*
2022	*2022*

La Cuvée du Papy est produite depuis le millésime 1989, lorsque Antoine, (le père de Stéphane) est devenu papy. Il a alors choisi ses meilleurs coteaux, ses plus belles vignes et ses plus beaux raisins, sélectionné ses meilleurs fûts et mis tout son amour et son savoir-faire dans l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle : La Cuvée du Papy. Cette cuvée issue de vieilles vignes de syrah sur coteaux granitiques a été élevée pendant 18 mois en demi-muids de chêne français.

- Cépage : Vieilles vignes de Syrah (plus de 25 ans)
- Vin de couleur rubis foncé.
- Au nez nous avons des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées (muscade, poivre), mais aussi de réglisse et vanille.
- La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus.
- Terroir : Granitique.
- Vinification :
  - Tri sur table vibrante. Eraflage.
  - Macération à froid pendant 1 semaine, sans levurage.
  - Pigeage et remontage des jus 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.
  - Fermentation longue et progressive.
  - Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.
- Élevage : 20 mois en demi-muids neufs (33 %), 1 vin et 2 vin de chêne français, sans soutirage.
- Température de service : 17° C
- Garde : 4 à 20 ans

Accord mets et vins :
gibier (lièvre à la royale), une viande rouge, sauté d'agneau aux petits pois, un fromage de chèvre.