



St-Joseph rouge 2024 75 cl

	75 cl
	17° C
	13 % Vol.
	8 à 12 ans
	Syrah
	15 mois
	2024

Sur la rive droite du Rhône, le St Joseph s'étend sur 26 communes de Guilherand Grange jusqu'à Chavanay. C'est à Chavanay, à la limite nord de l'appellation, que le domaine cultive son Saint Joseph issu de vignes de 6 à 20 ans sur un sol unique de granite à muscovite.

- Cépage : 100% Syrah
- Vin de couleur rouge rubis avec reflets pourpres .
- Nez de fruits rouges (cassis, framboise, mûres) et de violette, épicé (poivre), il développe en vieillissant des parfums de cuir et de réglisse.
- La bouche est ample et persistante.
- Terroir : granite.
- Vendange entière à 20%, vendange manuelle en caisse de 23 kg.
- Vinification :
 - Macération des jus pendant 4 semaines, avec chapeau immergé.
 - Fermentation longue et progressive.
 - Décuvage par gravité.
 - Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.
- Élevage : 15 mois en demi-muids de chêne français, sans soutirage et mise en bouteille par gravité
- Température de service : 17° C
- Garde : 8 à 12 ans

Accord mets et vins : Il s'accorde fort bien avec les volailles (poulet de Bresse), magrets de canard.