



Rouge



Syrah



75 cl

FRUITE ET
GÉNÉREUX

Terroir



L'appellation Saint-Joseph Du sud de Lyon au nord de Valence, le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. Le vignoble, composé de coteaux très pentus qui induisent un travail de la vigne majoritairement manuel, est marqué par de nombreuses petites terrasses aménagées par les hommes qui ornent les paysages du département de l'Ardèche. Le nom de cette AOC n'est pas celui d'un village mais celui d'un lieu-dit. Autrefois appelé « vin de Mauves » (village berceau de l'appellation), il est évoqué maintes fois dans l'œuvre de Victor Hugo.

Vinification



Eraflage. Fermentation traditionnelle puis élevage de 8 mois en cuves et barriques (10% de bois neuf).

Notes de dégustation



Couleur : Grenat intense, belle brillance.
Nez : C'est un vin séducteur. Son élevage lui confère un caractère fruité aux arômes dominants de cassis et de violette. Il évoluera sur des nuances de cuir et de réglisse en vieillissant.
Bouche : Généreuse, dense aux tanins fins.

Servir

Servir chambré pour une dégustation entre 16 et 18°C.

Potentiel de vieillissement



10 à 15 ans.

Accords



Il agrémentera tout en finesse viandes rouges et plats en sauce.

