



SAINT JOSEPH ROUGE

CÉPAGE

Cépage : Syrah

Rendement : 35 HL/ha

DÉGUSTATION

Des tanins subtils soutenus par une belle structure. Un équilibre suave et aérien. Belle complexité aromatique.

À déguster avec un plateau de charcuterie italienne.



TERROIR

Le long de la rive droite du Rhône, s'étendent les 1200 ha du vignoble de Saint Joseph sur une bande de cinquantaine de kilomètres, couvrant ainsi 26 communes dont 23 en Ardèche.

Installées en terrasses sur de fortes pentes, ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. La principale composante de l'appellation Saint Joseph, dont celle des 7 Pierres, est le granit terre de prédilection pour la Syrah qui s'y épanouit pleinement.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes. Eraflage partiel et vinifications en cuves inox avec remontages réguliers mais légers. Macération de 20 à 30 jours. Fermentation malolactique et élevage de 10 à 15 mois en fûts de chêne de plusieurs vins.

