

SAINT JOSEPH ROUGE

2017

Type de sols : GRANITIQUE

Climat : EXPOSITION SUD-EST / Climat Méditerranéen

Cépage : 100 % Syrah

Age des vignes : 50 ans

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles , Vinification traditionnelles

Elevage : 100% fûts de chêne (12 mois)

Description du vin : A l'oeil : soutenu, rouge carmin avec des reflets violacés .

Au nez : un vin tonique, vivant, aux parfums de zan, de bois de cade, de foin frais et de pierre à fusil.

En bouche : on perçoit d'emblée un joli grain et qui se confirme en milieu de bouche, où l'on trouve un vin dense et finement serré accompagné d'une belle acidité.

En ce qui concerne l'aromatique, on trouve le fruit noir à noyau, les épices, le cuir, ainsi que des notes empyreumatique, comme la torréfaction. La finale est très minérale.

Un vin racé, droit et frais.

Degré Alcoolique : 14°

Se sert à 16°

Garde : 10 ans

Accord mets & vin : Filet de Canard aux morilles, Côtes d'Agneau grillée , Comté