



Saint-Joseph “Deschants”

Le cépage

Syrah.

Le terroir

L'appellation Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres en rive droite du Rhône, de Chavanay au Nord, à Guilherand-Granges, aux portes de Valence, au sud. La vigne, majoritairement exposée à l'Est, s'y implante sur d'abrupts coteaux de gneiss, de granite localement schisteux, ponctuellement plaqués de lentilles de loess. Cette variété des substrats nous permet de conjuguer complexité, volume et tension dans notre cuvée Deschants.

Les vendanges

Depuis la véraison, nous contrôlons régulièrement l'évolution de la maturité. Les vendanges sont faites manuellement à l'optimum de maturité.

La vinification

Le vin est vinifié en cuves béton ouvertes avec un à deux remontages par jour. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines.

L'élevage

Élevage principalement en cuves, avec une partie en fûts de chêne de 12 à 18 mois.

La dégustation

Robe: grenat intense.

Nez: très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices.

Bouche: attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

Avec ce vin nous avons aimé : charcuterie, carré d'agneau aux fines herbes, filet de biche sauce grand veneur, fromage de brebis de type Ossau-iraty »...

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: 2 à 3 ans.

Grape variety

Syrah.

Terroir

The Saint-Joseph appellation extends around fifty kilometres on the right bank of the River Rhone, from Chavanay in the north to Guilherand-Granges, near Valence, in the south. The mainly-east facing vineyards are planted on the steep slopes of gneiss and local granite schist, occasionally coated with lenses of loess. This variety of substrates enables us to combine complexity, volume and tautness in our Deschants wine.

Harvest

From the veraison, we are regularly checking the maturity evolution. Grapes are hand-harvested to the optimal maturity.

Vinification

The wine is vinified in open concrete tank with one or two daily pumping over. Vatting lasts between 3 and 4 weeks.

Maturing

The wine is mainly aged in vats with a part of oak casks from 12 to 18 months.

Tasting

Colour: intense garnet red.

Nose: very floral (violet), developing into liquorice and spices.

Palate: supple attack with a dominant of red fruits. The final is long with spices.

Recommended food pairing: delicatessen, rack of lamb with herbs, deer fillet in a Grand Veneur Sauce, sheep cheese « Ossau-iraty »...

Serving temperature: 10-12 °C.

Ageing potential: 2-3 years.

