



Saint-Joseph "Les Granilites"

Le cépage

Marsanne.

Le potentiel de garde

De 3 à 5 ans.

Le terroir

Une terre de granites issue de l'altération géologique, des apports éoliens pour des sols filtrants et limitants. Nous y retrouvons les principaux éléments pédoclimatiques des grands Saint-Joseph. Ces cinétiques de maturation, ralenties, offrent au vin "Les Granilites" un potentiel de fraîcheur, de minéralité et de tension particulièrement intéressant.

Les parcelles

Les parcelles de vignes sont situées sur les communes de Charnas, Tournon et Mauves, le berceau de l'appellation. L'altitude et l'exposition au vent, notamment le mistral permettent une autorégulation naturelle des ravageurs tout en apportant de la fraîcheur tout au long de l'été. Les parcelles sont principalement exposées Sud-Est.

Les vendanges

Manuelles, temps sec et ensoleillé.

La vinification

Le pressurage est direct en vendange entière, suivi d'un débouillage à froid de 48 h. Les fermentations sont réalisées en fûts de 600 litres en levures naturelles.

L'élevage

L'élevage dure 8 mois. Durant les deux premiers mois, un travail des lies est effectué pour maintenir et limiter l'oxydation du vin. L'élevage se fait à 75 % en cuves inox afin de préserver la fraîcheur et la minéralité. Les 25 % restants correspondent à un élevage en demi-muids qui apporte de la consistance, de la puissance et également de complexité aromatique au vin "Les Granilites".

La dégustation

Robe : jaune intense, aux reflets brillants verts.

Nez : frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu.

Bouche : attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.

L'anecdote

Le nom du vin "Les Granilites" est un terme minéralogique signifiant granite à petits grains, il fait référence au sol granitique dans lequel les vignes poussent.

Grape variety

Marsanne.

Ageing potential

3 to 5 years.

Terroir

Here there is granite terrain formed by geologic alteration, and content carried in by the wind ensuring that the soils are good for water filtration and restriction. The principal soil and climate components that make for great Saint-Joseph wines can be found. These kinetics of slow maturation, give "Granilites" a potential for freshness, minerality and a particularly interesting tautness.

Parcels

The parcels of vines are located in the districts of Charnas, Tournon and Mauves, where the principal soil and climate components that make for great Saint-Joseph wines can be found. The altitude and wind exposure (including the Mistral) ensure natural regulation of pests while providing freshness throughout the summer. The parcels are mainly south-east facing.

Harvest

By hand in dry, sunny weather.

Vinification

The entire harvest is pressed directly, followed by cold settling for 48 hours. Fermentation takes place in 600 litre casks with natural yeasts.

Ageing

Ageing for 8 months. During the first two months, the lees are stirred to control and limit oxydation of the wine. 75% of ageing takes place in stainless steel tanks to preserve the wine's freshness and minerality. The remaining 25% is matured in demi-muids (600l barrels) which gives "Les Granilites" consistency, power and aromatic complexity.

Tasting

Colour : strong yellow with bright green highlights.

Nose : fresh, with delicate notes of white flowers and white-fleshed fruit (peaches, pears), delicious aromatic notes, underscored by lovely, smooth oakiness.

Palate : fresh and well-balanced on entry, nice volume with delicious, dessert-like notes, mineral tautness and a long lingering finish.

Anecdote

"Les Granilites" is a mineralogical term which refers to the fine-grained granite that forms the granite-based soil in which the vines grow.

Vins issus de raisins bio (pour les millésimes antérieurs à 2012) et vins biologiques à compter de 2012 certifiés par FR-BIO-01.

Wines made from organic grapes (for vintages prior to 2012) and organic wines since 2012 certified by FR-BIO-01.

