



Saint-Joseph

Le cépage

Syrah.

Le terroir

Le sol, situé sur la rive droite du Rhône sur les contreforts du Massif Central, est granitique et légèrement acide.

Les vendanges

L'évolution de la maturité est régulièrement contrôlée à partir de la véraison. Les raisins sont vendangés manuellement lorsque la maturité est optimale.

La vinification

Le vin est vinifié en cuves béton ouvertes avec des remontages quotidiens. La cuvaison, quant à elle, dure environ 3 semaines.

L'élevage

L'élevage se fait majoritairement en cuves mais une partie est aussi élevée en fûts pendant 12 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat intense.

Nez : arômes très floral (violette) qui évoluent vers la réglisse et les épices.

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

Grape variety

Syrah.

Terroir

The soil, located on the right bank of the Rhône on the foothills of the Massif Central is granitic and slightly acid.

Harvest

The maturing development is regularly checked from the Veraison. The crop is hand-harvested when the maturity is optimal.

Vinification

The wine is vinified in open concrete tanks with daily pumping over. Concerning the vatting, it lasts about 3 weeks.

Maturing

The ageing is mainly performed in vats but a part is also carried out in casks from 12 to 18 months.

Tasting

Colour: intense garnet-red.

Nose: the first aromas are very floral and then they develop into liquorice and spices.

Palate: the attack is supple with a dominant of red fruits. The final is long and spicy.

