



Saint-Joseph “Les Granilites”

Le cépage

100% Syrah.

Grape variety

100% Syrah.

Le Terroir

Issu d'un assemblage de parcelles majoritairement situées au sud de l'appellation, Terroir granitique plus ou moins décomposé. Villages de Mauves, Tournon, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Désirat et Limony.

Terroir

Produced from a blend of parcels, mainly in the south of the appellation, on a more or less decomposed granite Terroir. Villages of Mauves, Tournon, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Désirat and Limony.

Les vendanges

Vendange entière à maturité optimale.

Harvest

Whole harvest at perfect ripeness.

La vinification

Vinification en petites cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Température de vinification ne dépassant pas 28°C. Macération de 3 à 4 semaines.

Vinification

Vinification in small concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and moderate use of sulphur. Vinification temperature does not exceed 28°C. Maceration for 3 to 4 weeks.

L'élevage

Elevé à 80% en fûts de 228L et 600L (10% de bois neuf) et pour 20% en cuves béton non revêtues pour une durée de 14 à 16 mois.

Ageing

Aged 80% in 228L and 600L barrels (10% new wood) and 20% in unlined concrete vats for 14 to 16 months.

La dégustation

“Les Granilites” est un vin minéral. Son terroir lui confère une puissance en tension avec une structure tannique ciselée.

Robe : rouge grenat, aux reflets violette.

Nez : belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres), notes minérales (graphite), soulignées d'un joli boisé fondu.

Bouche : belle attaque suave, équilibrée. Les tanins sont fins et serrés, belle tension minérale du granite. Finale persistante avec de très jolies notes de fruits noirs.

Avec ce vin nous avons aimé :

Cailles rôties aux échalottes, millefeuille de pommes de terre.

Température de dégustation : 15-17°C

Tasting

“Les Granilites” is a mineral wine. Its terroir provides it with lovely taut acidity and a well honed tannic structure.

Colour: garnet red with purple highlights.

Nose: nice intensity of wild dark berry notes (blackcurrant, blackberries), mineral notes (graphite), underscored by lovely, smooth oakiness.

Palate: soft and well-balanced on entry. Fine, tight tannins, beautiful mineral granite tautness. Long-lasting finish with lovely dark berry notes.

Recommended food pairing:

Roasted quail with shallots, potatoes mille-feuille.

Serving temperature: 15-17°C

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

