

Saint-Joseph “La Couronne de Chabot”



Y/M

Couronne de Chabot

Saint-Joseph

APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

Yannick Alléno &
Michel Chapoutier

Le cépage

Syrah.

Le sol

Les raisins proviennent d'un sol granitique de belle texture sur le lieu-dit Chabot. Il s'agit d'un secteur tardif de Tournon-sur-Rhône.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés manuellement.

La vinification

Après éraflage, une lente fermentation est faite en petites cuves béton. La macération dure environ 4 semaines.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts pendant 16 mois.

La dégustation

Robe: rouge grenat profond aux reflets violine noir.

Nez: riche aux notes de fruits noirs très murs (cassis, mûre), cacao, boisé fondu aux nuances de graphite et fumé. Cela confère à ce vin une grande fraîcheur et beaucoup de complexité.

Bouche: l'attaque est franche, équilibrée, puissante et riche. Les tanins sont denses et serrés avec une finale ferme et persistante, qui est forgée par ce terroir granitique, qui rappelle les plus grands Saint-Joseph. Belle tension minérale qui offre à ce vin un grand potentiel de garde.

Grape variety

Syrah.

Soil

Grapes come from a great granitic soil located on a small local area, Chabot. This is a late area situated in Tournon-sur-Rhône.

Harvest

Grapes are hand-harvested.

Vinification

Grapes are destemmed. Then a slow fermentation is performed in small concrete tanks. Vatting period lasts about 4 weeks.

Maturing

The wine is aged for 16 months in casks.

Tasting

Colour: deep garnet red with black-purple tints.

Nose: the nose is full of ripe black fruit aromas (blackcurrant, blackberry), cocoa, mellow woody with notes of graphite and smoked. That provides this wine complexity and freshness.

Palate: the attack is frank, balanced, powerful and rich. The tannins are dense and tight with a firm and persistent finale, which is forged by the granitic soil, is reminiscent of the finest Saint-Joseph wines. Fine mineral acidity which gives this wine great aging potential.