



FR-BIO-01 : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

## Saint-Joseph “Le Clos”

**Le Clos,**  
issu d'un lieu-dit

### Le cépage

Syrah 100 %.

### Le terroir

Sols bruns issus de granite à gros grain, à mica noir, fracturé et localement altéré.

### Les vendanges

Les grappes sont coupées puis convoyées dans de petites caquettes jusqu'au chai de vinification.

### La vinification

La fermentation alcoolique se déroule dans une petite cuve béton de 30 HL avec une macération longue d'environ 5 semaines.

### L'élevage

Intégralement en fûts pendant une durée d'environ 20 mois (25 % de fûts neufs).

### La dégustation

**Robe** : noir grenat, sombre et riche en reflets violette.

**Nez** : jolies notes de fruits noirs (cerise, mûres), belle minéralité avec des notes graphites.

**Bouche** : attaque suave, riche et élégante. Tanins très fins et soyeux. Finale persistante et notes aromatiques rappelant le terroir granitique.

**Le Clos, from a specific**  
vineyard locality

### Grape variety

100% Syrah.

### Terroir

Brown soils derived from coarse-grained, black mica granite, fractured and locally altered.

### Harvest

The bunches are cut then transported to the winery in small crates.

### Vinification

Alcoholic fermentation is carried out in a small, 30 HL, concrete vat with long maceration for around 5 weeks.

### Maturing

Entirely in barrels for around 20 months period (25% new barrels).

### Tasting

**Colour**: dark, garnet black with purple highlights throughout.

**Nose**: lovely notes of dark fruit (cherry, blackberry), beautiful minerality with graphite notes.

**Palate**: soft, rich and elegant on entry. Very fine, silky tannins. Long-lingering finish and aromatic notes reminiscent of the granite terroir.

