



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 cagettes 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.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



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

