



 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 “Les Granits”

### Le cépage

Marsanne.

Sélection de nos plus vieilles vignes de Marsanne sur nos meilleurs terroirs de Saint-Joseph.

### Le terroir

Coteaux granitiques très pentus au Sud de la commune de Tournon.

### Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à très bonne maturité, avec un degré naturel souvent supérieur à 12,5 % vol.

### La vinification

Pressurage du raisin entier. Débourbage de 24 à 48 heures. Fermentation pour moitié en cuves et moitié en demi-muids.

### L'élevage

Élevage sur lies pendant 8 à 10 mois, avec bâtonnages. Assemblage des deux parties avant la mise en bouteille.

### La dégustation

**Nez :** minéral avec des notes florales de chèvrefeuille et de lys dans sa jeunesse, Tabasco, cire, miel.

**Bouche :** bien équilibrée et grande harmonie de ce vin avec une finale finement épicée évoluant sur le miel avec l'âge.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

Marsanne.

Selection of our oldest Marsanne vines on our best Saint-Joseph soils.

### Terroir

Very steep granite slopes in the south of Tournon.

### Harvest

The grapes are hand-harvested once very ripe. The natural alcohol content is often above 12,5% vol.

### Vinification

Pressing of the whole grapes. Cold settling between 24 and 48 hours. Half of the wine is fermented in vats, the other part in big wooden barrels (600 liters).

### Maturing

Ageing takes place on lees from 8 to 10 months, with stirrings.

The two parts are blending before bottling.

### Tasting

**Colour:** golden yellow.

**Nose:** mineral with floral overtones of honeysuckle and lily in its youth, Tabasco, wax, honey.

**Palate:** well-balanced. A very harmonious wine with a subtle final of spices developing into honey with ageing.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

