



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

Syrah.

Sélection de nos plus vieilles souches de Syrah dans le berceau de l'appellation Saint Joseph.

Le terroir

Sols granitiques, très pauvres et très pierreux.

Les vendanges

Vendanges manuelles à très forte maturité.

La vinification

Éraflage à 100 %. Fermentation lente en cuve béton de petit volume. La macération est très longue et dure plus d'un mois, afin de polymériser les tanins. Seul le vin de goutte est utilisé dans cette sélection parcellaire.

L'élevage

100 % en fûts (fûts neufs et fûts de un à deux vins) durant 16 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat foncé.

Nez : confiture de fruits noirs très mûrs, notes fumées et minérales.

Bouche : notes fumées et poivrées.

Tanins très serrés et très longue persistance en bouche.

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

Grape variety

Syrah.

Selection of our oldest Syrah trunks in the birthplace of the Saint Joseph appellation.

Terroir

Very poor and very stony granitic soils.

Harvest

The grapes are hand-harvested at very good maturity.

Vinification

The grapes are 100% destemmed. Slow fermentation in small concrete vats. The process of fermentation is very long and lasts for more than one month, to polymerize tannins. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

Maturing

Entirely aged in casks (new casks and casks having matured wine once or twice before) from 16 to 18 months.

Tasting

Colour: very deep garnet red.

Nose: black fruit jam, smoked and mineral overtones.

Palate: smoky and peppered aromas.

Tight tannins with a long persistency in mouth.

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

