

SAINT-JOSEPH ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2020

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Réception en conquet vibrant puis tri optique afin de ne conserver que le meilleur des raisins. Vinification entièrement séparée des raisins biologiques.

Macération pré-fermentaire à froid (12°-14°) pendant 3 jours puis fermentation traditionnelle en cuve béton à 28-30°C. Extraction par délestage et pigeages en début de FA puis remontages de plus en plus courts pendant la FA. Cuvaision de 15 jours à chaud (28°C).

Elevage :

En cuve inox et béton pour garder la fraîcheur du fruit

Notes de dégustation :

Robe : Rouge intense aux reflets violets.

Arômes de fruits noirs et d'épices (réglisse, cassis, mûre)

En bouche : ample aux tanins soyeux. On retrouve les fruits noirs et des notes de réglisse. Finale sur la fraîcheur, caractéristique de l'appellation.

Harmonie mets-vins :

Idéal sur des viandes rouges, du gibier à plumes ou une large palette de fromages au lait cru.

Température de service :

16 - 18°C