

# SAINT-JOSEPH ROUGE NOBLES RIVES 2022

Mis en bouteille à la propriété

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

Alistair Cooper MW – Oct. 2023 – **16,5/20**



## 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. Sélection des vendanges selon l'origine et la maturité. Egrappage en totalité. Fermentation en cuve inox ou béton thermorégulée. Cuvaison de 20 à 25 jours avec des méthodes douces d'extraction, délestage en début de fermentation, puis remontages 1 à 2 fois par jour.

## Elevage :

50% en cuve, pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit ; 50% en fûts de 400L de plusieurs vins pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

## Notes de dégustation :

**Robe :** robe rouge profonde avec des reflets violets.

**Arômes :** de fruits rouges frais et de fruits à noyaux. Quelques notes de grillé complexifient l'expression aromatique.

**En bouche :** ample et gourmande avec des tanins très ronds. On y découvre également des notes de fruits des bois, de la minéralité et de tabac blond. La finale est marquée par la tension caractéristique des sols granitiques.

## Harmonie mets-vins :

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

## Température de service :

16 - 18°C