



# CAVE DE TAIN



## Cave de Tain, Terroirs d'Exception, SE, AOP Saint-Joseph, Rouge, 2022

AOP Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

### SITUATION

Côtes-du-Rhône septentrionales, rive droite. L'appellation s'étend sur près de 50 kilomètres en longueur. Les Saint-Joseph de la Cave de Tain proviennent exclusivement des vignobles les plus méridionaux de l'appellation, de Guilherand-Granges à Arras.

### TERROIR

Les vignes sont installées sur la bordure orientale du massif central, sur des coteaux escarpés dominant le Rhône avec une exposition sud, sud-est. Les plantations sont organisées en terrasses, soutenues par de nombreux murets en pierre.

Dans cette cuvée nous avons associé 2 terroirs majeurs de l'appellation Saint Joseph : des sols peu profonds développés sur le granite porphyroïde de Tournon (granit à gros cristaux de feldspaths) et des sols plus profonds et altérés sur des Gneiss et des migmatites sombres.

### VENDANGES

Vendange 100% égrappée. Vendange manuelle.

### VINIFICATION

Vinification séparée. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C-30°C. Délestages et remontages en début de fermentation puis extraction plus douce pour préserver le fruit. Macération post-fermentaire à chaud (25°C) pendant 2 semaines. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage.

### ÉLEVAGE

En cuve bois et en fût de 400L, pendant 12 mois puis en cuve inox thermorégulée.

### CÉPAGE

Syrah 100%

### DÉGUSTATION

Robe profonde avec de légers reflets bruns.

Le nez témoigne de la belle maturité du millésime 2022 avec des notes de fruits noirs mûrs, de sous bois et de réglisse.

En bouche on retrouve des notes sauvages, des fruits macérés et de tabac blond. Les arômes sont mûrs et la finale est vibrante typique des sols granitiques. Les tanins sont puissants et racés.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes rouges

