



SAINT-JOSEPH ROUGE NOBLES RIVES 2021

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
Exclusivement des vignobles les plus méridionaux de
l'appellation, de Guilherand-Granges à Arras

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.
Cuvaion 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 Rouge pourpre avec des reflets violets

Arômes de petits fruits des bois et les épices. La violette
s'exprime à l'aération.

Bouche Tonique et gourmande avec des tanins soyeux et
des arômes de fruits noirs et rouges. On y découvre
également des notes de torréfaction et de tabac blond.
La finale est relevée par la tension caractéristique des
sols granitiques.

Harmonie mets-vins :

Ce vin s'exprime idéalement sur une caillette ardéchoise,
un magret de canard séché, un pigeon à la truffe ou bien
sur un Saint-Marcellin ou Saint-Félicien

Température de service :

16 - 18°C

