

# SAINT-JOSEPH ROUGE

## Vieilles Vignes « Un Dernier Verre » 2018

*Mis en bouteille à la propriété*



### Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

### Cépage :

Syrah

### Terroir :

Sélection issue de 3 parcelles : La colline de Pierre au-dessus de Tournon avec un sol sur granite de Tournon, les coteaux de Saint Jean de Muzols sur du granite du Velay et des migmatites claires et le coteau du Monta sur la commune de Vion avec du gneiss et des migmatites sombres

### Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

### Vinification :

Vendange manuelle égrappée en totalité et vinification séparée. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°-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. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

### Elevage :

En fûts de 400L neufs (40%) et 3 vins (60 %), durant 14 mois.

### Notes de dégustation :

**Robe :** profonde aux reflets violets.

**Arômes :** un nez au notes de coulis de cassis, de fruits à l'alcool et de torrification.

**En bouche :** on retrouve les arômes typiques de la Syrah : réglisse, fruits noirs et poivre gris, qui se mêlent aux notes de fumée et de boîte à cigare témoignant de l'élevage sous bois. Une finale marquée par la minéralité, typique des sols granitiques.

### Harmonie mets-vins :

Viandes grillées, de la volaille truffée ou une grande palette de fromages au lait cru.

### Température de service :

16 - 18°C