



# SAINT-JOSEPH ROUGE SANS SULFITES AJOUTES MOUVEMENT PERPETUEL

*Mis en bouteille à la propriété*



3 234786103625

3 234786105629 (carton)

## **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. Egrappage en totalité.  
Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25°C. Cuvaison de 15 jours avec extraction douce, remontages 1 à 2 fois par jour. Fermentation malolactique sous marc.

## **Elevage :**

En cuve à 10°C pour conserver la pureté et la fraîcheur aromatique du fruit.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** rouge très intense avec des reflets violets marqués.

**Arômes :** nez sur la maturité avec des notes de coulis de cassis et de mûre.

**En bouche :** les tanins sont soyeux et rond. On retrouve le croquant du fruit avec des notes de griottes, de réglisse et de graphite. La finale bien que chaleureuse est relevée par la tension caractéristique des sols granitiques.

## **Harmonie mets-vins :**

Un vin frais et gourmand idéal pour les viandes grillées et les fromages frais.

## **Température de service :**

16 - 18°C

