


# Saint Joseph

2013

"Robe violine dense et opaque. Un nez intense, exubérant au fumé très masculin. Bouche souple aux arômes de fruits noirs frais soutenus par des tanins soyeux. (02/03/16)"




## RÉCOMPENSES

**14/20** Bettane & Desseauve

## Millésime

Des quantités certes réduites, mais des raisins avec beaucoup de matière et de saveur. Le printemps exceptionnellement frais a différé le démarrage de la végétation. L'été n'a pas suffit à rattraper ce décalage. Il a donc fallu un peu de patience pour obtenir la maturité souhaitée. Début de récolte le 22 septembre.

## Cépage(s)

100% Syrah

## Terroir

Notre sélection parcellaire porte sur :
– des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrahs sur coteaux de granites à biotite orientés sud à 250m. d'altitude dans le secteur septentrional (commune de Malleval). Ce terroir donne des vins aux arômes fumés, d'épices et de violette, avec une belle tension.
– des Syrahs sur granites complexes orientés sud ouest à 200m d'altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).

## Vinification

Ramassés à la main, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage sur lies fines pendant 15 mois.
Quantité produite: 3810 cols
Date de mise en bouteille: 28 mai 2015

## Accords & Service

Magret fumé
Lapin aux olives
Ravioles aux cèpes et foie gras
Servir à 14-16°C – A carafer idéalement 1h avant
Optimum de dégustation : 2017 – 2020